

**ΤΕΙ ΗΠΕΙΡΟΥ**

**ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ &  
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ**

**ΤΜΗΜΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΩΝ ΓΕΩΠΟΝΩΝ  
ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ ΖΩΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ**

**ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΙΒΗ**

**ΜΕΛΕΤΗ HACCP ΣΕ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΜΕ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ  
«ΑΠΟΘΗΚΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΠΟΤΩΝ (ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΥΠΟ  
ΣΥΝΘΗΚΩΝ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ)»**

**Σπουδαστής: Γεώργιος Καραγιάννης**

**Επιβλέπουσα Καθηγήτρια: Βοΐδαρου Χρυσούλα**

**Άρτα 2015**

## ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Με την ολοκλήρωση της πτυχιακής μου διατριβής θα ήθελα να ευχαριστήσω από καρδιά τους:

Την επιβλέπουσα Καθηγήτρια κ. Αθηνά Τζώρα για την πολύτιμη βοήθεια και καθοδήγηση για την υλοποίηση της εργασία μου.

Όλους τους καθηγητές του Τμήματος Τεχνολόγων Γεωπόνων – Κατεύθυνσης Ζωικής Παραγωγής για την ευγένεια τους, το υψηλό επίπεδο γνώσεων και τις προσπάθειές τους να τις μεταδώσουν σε εμένα, ως μαθητής τους.

Τέλος ευχαριστώ όλους τους συνεργάτες του Εργαστηρίου Μικροβιολογίας – Ανοσολογίας Ζώων & Λοιμώδη Νοσημάτων.

Με εκτίμηση & σεβασμό!

# **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1**

## **ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΗΑССР**

---

# 1. ΓΕΝΙΚΑ

## 1.1. ΓΕΝΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP

Το HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) είναι μια συστηματική προσέγγιση στην αναγνώριση, αξιολόγηση και εκτίμηση της επικινδυνότητας και της σοβαρότητας διαφόρων μικροβιολογικών, χημικών και φυσικών κινδύνων που σχετίζονται με όλα τα στάδια παραγωγής ενός τροφίμου, από την ανάπτυξη και συγκομιδή των πρώτων υλών μέχρι την τελική κατανάλωση του προϊόντος.

Σκοπός του συστήματος HACCP είναι αφού αναγνωρίσει, να θέσει κάτω από έλεγχο όλους αυτούς τους κινδύνους έτσι που το παραγόμενο τρόφιμο να είναι ασφαλές.

Μέχρι τώρα ο έλεγχος της ασφάλειας των τροφίμων στηριζόταν σε εργαστηριακές εξετάσεις και δοκιμές σε δείγματα του τελικού προϊόντος. Μια παρτίδα παραγωγής, π.χ. χαρακτηρίζονταν σαν ασφαλής όταν από την εξέταση των δειγμάτων αυτής προέκυπτε απουσία βιολογικών, χημικών ή φυσικών κινδύνων.

Η παραδοσιακή όμως αυτή προσέγγιση έχει πολλές αδυναμίες που σχετίζονται τόσο με τα συστήματα δειγματοληψίας και το επίπεδο αβεβαιότητας που αυτά εισάγουν όσο και με τα χαρακτηριστικά της μεθόδου ανάγνωσης (όριο ανίχνευσης, ακρίβεια, επαναληψιμότητα κτλ.).

Τα κύρια προβλήματα που αντιμετωπίζει η παραδοσιακή προσέγγιση της ασφάλειας των τροφίμων είναι:

- α. Ποια είναι η κατανομή του κινδύνου στην προς εξέταση ποσότητα και ποιά η συχνότητα εμφάνισης αυτού;
- β. Πως είμαστε σίγουροι ότι «παγιδέψαμε» τον κίνδυνο στο προς εξέταση δείγμα;

Και αυτά όμως να απαντηθούν ένα είναι σίγουρο ότι δεν έχει ελεγχθεί το 100% των μονάδων παραγωγής.

Αντίθετα το σύστημα HACCP λειτουργεί προληπτικά, εξετάζοντας με συστηματικό τρόπο τους εν δυνάμει κινδύνους και ελέγχοντας αυτούς με απλά μέσα.

Το σύστημα HACCP εφαρμόζεται ανά βιομηχανία, ανά γραμμή και ανά προϊόν. Έτσι γίνεται φανερό κάτι που στο παρελθόν ήταν δύσκολο να γίνει κατανοητό ότι δηλαδή το κάθε τρόφιμο

έχει μία μοναδικότητα , ενσωματώνοντας τόσο την ιστορία των πρώτων υλών όσο και την μέθοδο παραγωγής και τις ιδιαιτερότητες της εγκατάστασης.

Η μελέτη HACCP σε μία εταιρεία, εκτός από την εγγύηση για μια μεγαλύτερη ασφάλεια στα παραγόμενα τρόφιμα, συμβάλλει στην καλύτερη αξιοποίηση των οικονομικών πόρων μιας εταιρείας και στην ταχεία ανταπόκριση σε προκύπτοντα προβλήματα. Επιπλέον βοηθά στις διεθνείς συναλλαγές αυξάνοντας την εμπιστοσύνη στην παγκόσμια διακίνηση τροφίμων καθώς και στις διαδικασίες επιθεώρησης από τις Κρατικές Υπηρεσίες.

Η ανάπτυξη των σχεδίων HACCP γίνεται με εφαρμογή των 7 αρχών του συστήματος HACCP που θα αναφερθούν παρακάτω.

## 1.2. ΣΥΝΤΟΜΗ ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ

Η ιδέα της νέας αυτής προσέγγισης μέσω της εφαρμογής του προληπτικού συστήματος HACCP είναι αρκετά παλαιά. Παρακάτω παρουσιάζονται οι κυριότεροι σταθμοί στην εξέλιξη του συστήματος HACCP.

1959. Ανάθεση στην αμερικάνικη εταιρεία Pillsbury Co από την NASA (Αμερικάνικη Επιτροπή Αεροναυτικής και Διαστήματος) και τα εργαστήρια του Αμερικάνικου Στρατού (U.S. Army Natick Research and Development Laboratories, U.S Air Force Space Laboratory Project Group) ενός project για την παραγωγή τροφίμων που θα καταναλωθούν από τα πληρώματα των διαστημικών αποστολών. Τότε για πρώτη φορά διαπιστώνεται η αδυναμία των υπάρχοντων τεχνικών ελέγχων της ασφάλειας των τροφίμων και υιοθετείται ένα προληπτικό σύστημα ελέγχου της παραγωγής με σκοπό τον έλεγχο του 100% των παραγομένων μονάδων. Η προσέγγιση αυτή αποτελεί και την πρώτη αναφορά στο σύστημα HACCP.
1971. Για πρώτη φορά παρουσιάζεται το σύστημα HACCP στο πρώτο Εθνικό συνέδριο για την προστασία των τροφίμων (National Conference on Food Protection).
1973. Εκδίδεται το πρώτο έγγραφο με αντικείμενο το HACCP που χρησιμοποιείται για την εκπαίδευση των επιθεωρητών του FDA στις αρχές του HACCP.
1980. Το σύστημα HACCP αναγνωρίζεται από τον Παγκόσμιο Οργανισμό Υγείας (WHO).
1985. Προτείνεται από την NAS (Αμερικάνικη Ακαδημία Επιστημών) η χρήση του συστήματος HACCP για τον έλεγχο των μικροβιολογικών κινδύνων στα τρόφιμα ενώ για πρώτη φορά αναγνωρίζεται η ανεπάρκεια των παραδοσιακών τεχνικών ελέγχου στον έλεγχο της ασφάλειας των τροφίμων.
1986. Το Αμερικάνικο Κογκρέσο (US Congress) ζητά από τον NMFS την κατάρτιση ενός προγράμματος επιθεώρησης των μονάδων παραγωγής ιχθυηρών το οποίο να βασίζεται στις αρχές του HACCP.

1988. Εκδίδεται το βιβλίο «Microorganisms in foods 4: application of the hazard analysis critical control point (HACCP) system to ensure microbiological safety and quality» από την Διεθνή Επιτροπή για τις Μικροβιολογικές Προδιαγραφές των Τροφίμων (ICMSF).
1989. Εκδίδεται από την NACMCF ένας οδηγός για την εφαρμογή του HACCP («HACCP Principles for food Production»).
1991. Ολοκληρώνεται η έρευνα του NMFS με την ονομασία MSSP (Model Sea food Surveillance Project) με την εφαρμογή του HACCP στις Βιομηχανίες Ιχθυηρών.
1992. Εκδίδεται η αναθεωρημένη μορφή του οδηγού από την NACMCF για την εφαρμογή του HACCP όπου συμπεριλαμβάνεται και το διάγραμμα αποφάσεων για τον προσδιορισμό κρίσιμων σημείων.
1993. Εκδίδονται οδηγίες από τον FAO/WHO Codex Alimentarius Commission για την εφαρμογή του HACCP («Codex Guidelines for the Application of the HACCP System»).

Επίσης η Ευρωπαϊκή Κοινότητα εκδίδει οδηγίες:

- 92/5/ΕΟΚ για κρέας
- 92/46/ΕΟΚ για γάλα
- 91/493/ΕΟΚ και 92/48/ΕΟΚ για ιχθυηρά.
- 93/43/ΕΟΚ, οριζόντια για την υγιεινή παραγωγής τροφίμων όπου τονίζεται η σημασία της καλής υγιεινής και της χρήσης του HACCP.

### 1.3. ΟΡΙΣΜΟΙ

- Δένδρο απόφασης κρίσιμων σημείων ελέγχου

Ακολουθία ερωτήσεων για προσδιορισμό αν το σημείο ελέγχου είναι κρίσιμο.

- Παρακολούθηση

Σχεδιασμένη ακολουθία παρατηρήσεων ή μετρήσεων κρίσιμων ορίων καθορισμένων ως εκτιμητών ελέγχου κρίσιμου σημείου ελέγχου (CCP) και παραγωγής ακριβών γραπτών αντικειμενικών βεβαιώσεων (αρχεία).

- Έλεγχος

Η διαχείριση των όρων μιας διεργασίας ώστε να παραμείνει σύμφωνη με τα προκαθορισμένα κριτήρια.

- Κρίσιμο σημείο ελέγχου

Κάθε σημείο, στάδιο ή διαδικασία στο οποίο μπορεί να εφαρμοστεί έλεγχος με σκοπό ένας αναγνωρισμένος κίνδυνος να προληφθεί, να απαλειφθεί ή να ελαττωθεί σε αποδεκτά όρια.

- Κριτήριο

Απαιτήση ή ανάγκη επί της οποίας βασίζεται μια απόφαση ή ενέργεια.

- Διορθωτική Ενέργεια

Μέτρα-Διαδικασίες που ακολουθούνται όταν τα αποτελέσματα παρακολούθησης των σημείων ελέγχου ή των κρίσιμων σημείων ελέγχου υποδεικνύουν τάση για απόκλιση από τα απαιτούμενα κρίσιμα όρια.

- Κρίσιμα όρια

Κριτήριο που πρέπει να ικανοποιηθεί για κάθε μέτρηση σχετικά με ένα κρίσιμο σημείο ελέγχου. Τιμή μεγέθους που διαχωρίζει την αποδοχή ή όχι.

- Απόκλιση

Αποτυχία ικανοποίησης κρίσιμου ορίου.

- Σχεδιασμός HACCP

Αντικειμενική και συστηματική αναγνώριση κινδύνων και περιγραφή των διαδικασιών που οδηγούν σε έλεγχο αυτών καθώς και τρόπων - μεθόδων που διορθώνουν ενδεχόμενη απόκλιση από τα προκαθορισμένα όρια ακολουθώντας τις αρχές του HACCP.

- Σύστημα HACCP

Τα αποτελέσματα υλοποίησης του σχεδιασμού HACCP.

- Ομάδα HACCP

Ομάδα ανθρώπων, ειδικών κυρίως, υπευθύνων για την ανάπτυξη του σχεδιασμού HACCP.

- Αξιολόγηση σχεδιασμού HACCP

Επισκόπηση από την ομάδα HACCP για την διαπίστωση της ακρίβειας όλων των στοιχείων του σχεδιασμού HACCP.

- Κίνδυνος

Βιολογική, χημική, φυσική ιδιότητα που γίνεται αιτία που καθιστά το τρόφιμο επικίνδυνο για ανθρώπινη κατανάλωση.

- Ευαίσθητα υλικά

Υλικά που είναι γνωστή η σχέση τους με διάφορους κινδύνους ή που παραδοσιακά συνδέονται με εμφάνιση επικινδυνότητας.

- Επαλήθευση

Η χρήση μεθόδων, διαδικασιών ή ελέγχων επιπλέον αυτών της παρακολούθησης με σκοπό την διαπίστωση του αν το σύστημα HACCP λειτουργεί σύμφωνα με τον σχεδιασμό και αν είναι αποτελεσματικό ή χρήζει τροποποίησης.

## 1.4. ΟΙ 7 ΑΡΧΕΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP

### 1. Προσδιορισμός Κινδύνων & Προληπτικών Μέτρων

Προσδιορισμός των πιθανών κινδύνων που σχετίζονται με την παραγωγή των τροφίμων σε όλα τα στάδια. Αξιολόγηση της πιθανότητας εμφάνισης και της σοβαρότητας των κινδύνων, και προσδιορισμός των προληπτικών μέτρων για τον έλεγχο αυτών.

### 2. Προσδιορισμός Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου

Προσδιορισμός των κρίσιμων σημείων ελέγχου (CCP's) που πραγματοποιείται με εφαρμογή του δένδρου αποφάσεων.

### 3. Καθορισμός Κρίσιμων Ορίων

Καθορισμός των κρίσιμων ορίων, τα οποία πρέπει να τηρούνται, έτσι ώστε να εξασφαλίζεται ότι κάθε CCP βρίσκεται υπό έλεγχο.

### 4. Παρακολούθηση των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου & Ορίων τους

Εγκατάσταση ενός συστήματος παρακολούθησης των CCP's και των κρίσιμων ορίων τους. Καθιέρωση των διαδικασιών επεξεργασίας των αποτελεσμάτων της παρακολούθησης, με σκοπό τη ρύθμιση της παραγωγής και τη διατήρηση αυτής υπό έλεγχο.

### 5. Καθορισμός Διορθωτικών Ενεργειών

Καθορισμός διορθωτικών ενεργειών οι οποίες πρέπει να πραγματοποιούνται όποτε το σύστημα παρακολούθησης δείχνει ένα συγκεκριμένο CCP να βρίσκεται εκτός ελέγχου.

### 6. Εγκατάσταση Συστήματος Αρχαιοθέτησης & Καταγραφής

Εγκατάσταση ενός αποτελεσματικού συστήματος αρχαιοθέτησης και καταγραφής του Σχεδίου HACCP.

### 7. Προσδιορισμός Διαδικασιών Επαλήθευσης

Προσδιορισμός των διαδικασιών επαλήθευσης, που επιβεβαιώνουν ότι το Σύστημα HACCP λειτουργεί αποτελεσματικά.

# **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2**

## **ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΚΙΝΔΥΝΩΝ**

## 1. ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

Οι κίνδυνοι αυτής της κατηγορίας περιλαμβάνουν μικρόβια, παράσιτα και ιούς, που είναι σε θέση να προκαλέσουν βλάβη στην υγεία του ανθρώπου.

Ο κάθε κίνδυνος διακρίνεται από δύο χαρακτηριστικά:

- α. Την επικινδυνότητα, που σχετίζεται με την πιθανότητα παρουσίας του.
- β. Την σοβαρότητα, που σχετίζεται με την ένταση και έκταση των συμπτωμάτων που προκαλεί.

Οι μικροοργανισμοί κατατάσσονται με βάση τα δύο παραπάνω χαρακτηριστικά σε : (ICMSF 1986)

1. Μικροβιολογικός κίνδυνος υψηλής επικινδυνότητας και σοβαρότητας.  
Ως τέτοιος κίνδυνος ορίζεται αυτός που σχετίζεται με την παρουσία παθογόνου μικροοργανισμού ή τοξίνης σε τρόφιμο, το οποίο όταν καταναλωθεί προκαλεί σοβαρές ασθένειες σε υγιή άτομα ή σε άτομα υψηλής επικινδυνότητας (νεογέννητα ασθενείς, διαβητικοί, υπέρτασικοί και ανοσοκατεστραμμένα άτομα όπως π.χ. οι πάσχοντες από AIDS).
2. Μικροβιολογικός κίνδυνος μέτριας επικινδυνότητας και σοβαρότητας.  
Έτσι ορίζεται ο κίνδυνος του οποίου η παρουσία σε ένα τρόφιμο και η κατανάλωση αυτού οδηγούν σε παροδικές και με μη σοβαρά συμπτώματα ασθένειες σε υγιή άτομα.

Οι κίνδυνοι αυτού του τύπου διακρίνονται σε:

- 2α. Κίνδυνοι μέτριας επικινδυνότητας και σοβαρότητας με πιθανότητα εκτεταμένης εξάπλωσης.

Σ' αυτήν την κατηγορία περιλαμβάνονται οι κίνδυνοι οι οποίοι μπορούν να εξαπλωθούν με αλληλομόλυνση στους χώρους επεξεργασίας, η δε ασθένεια προκαλείται από μικρούς πληθυσμούς του μικροοργανισμού.

2β. Κίνδυνοι μέτριας επικινδυνότητας και σοβαρότητας με περιορισμένη εξάπλωση.  
Εδώ περιλαμβάνονται οι κίνδυνοι που απαιτείται υψηλός μικροβιακός πληθυσμός στο τρόφιμο για να προκληθεί ασθένεια και τα κρούσματα αυτής περιορίζονται μόνο στο άτομο που καταναλώνει το «ύποπτο» τρόφιμο.

Τα κυριότερα παθογόνα βακτήρια καθώς και οι ασθένειες που προκαλούν όπως επίσης και τα τρόφιμα που σχετίζονται με αυτά φαίνονται στον ΠΙΝΑΚΑ : Π1

Επίσης στον ΠΙΝΑΚΑ : Π2 φαίνονται τα παράσιτα, πρωτόζωα και ιοί που σχετίζονται με την ασφάλεια των τροφίμων.

Π1 : Κυριότερα παθογόνα βακτήρια, χαρακτηριστικά ασθενειών που προκαλούν και τρόφιμα που σχετίζονται μ' αυτά.

ΒΑΚΤΗΡΙΑ	ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΑΣΘΕΝΕΙΩΝ	ΣΧΕΤΙΖΟΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ
Clostridium botulinun	Νευροτοξικό σύνδρομο, αναπνευστική δυσκολία, θολή όραση, απώλεια βασικών λειτουργιών, θάνατος. Ο χρόνος επώασης κυμαίνεται από 12 έως 36 ώρες.	Χαμηλής οξύτητας κονσερβοποιημένα τρόφιμα, κρέας, ψάρι, λαχανικά.
Clostridium perfringens	Ναυτία, εμετός, διάρροια και έντονο κοιλιακό άλγος. Ο χρόνος επώασης κυμαίνεται από 8 έως 22 ώρες. Η διάρκεια της ασθένειας είναι μικρή (12-24h).	Κακώς επεξεργασμένο βόειο κρέας (roast beef)
Salmonella spp	Ναυτία, εμετός, κοιλιακό άλγος, διάρροια, πυρετός. Ο χρόνος επώασης είναι 6-48 ώρες. Η διάρκεια της ασθένειας 1-7 ημέρες.	Βοδινό, γαλοπούλα, χοιρινό, κοτόπουλο, αυγά, ιχθυρά, σοκολάτα, ζωοτροφές.
Listeria monocytogenes	Τα υγιή άτομα εμφανίζουν ελαφριά συμπτώματα. Έντονες μορφές λιστερίωσης προκαλούν σηψαιμία, μηνιγγίτιδα, εγκεφαλίτιδα και αποβολές στις έγκυες γυναίκες.	Ακατέργαστο γάλα, μαλακό τυρί, παγωτό, ακατέργαστα λαχανικά και προϊόντα κρέατος, μαγειρεμένα πουλερικά και καπνιστά κρέατα- ψάρια.

ΒΑΚΤΗΡΙΑ	ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΑΣΘΕΝΕΙΩΝ	ΣΧΕΤΙΖΟΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ
Campylobacter jejuni	Πυρετός, πονοκέφαλος, ναυτία, μυϊκοί πόνοι, διάρροια. Ο χρόνος επώασης είναι 2-5 ημέρες και η ασθένεια διαρκεί 7-10 ημέρες.	Ακατέργαστο γάλα, κοτόπουλο, προϊόντα κρέατος.
Staphylococcus aureus	Ναυτία, εμετός, διάρροια κοιλιακοί σπασμοί και εξάντληση. Τα συμπτώματα είναι έντονα. Ο χρόνος επώασης κυμαίνεται από 30 min έως 8 ώρες. Η διάρκεια είναι συνήθως από 24-48h.	Ζαμπόν, γαλοπούλα, κοτόπουλο, χοιρινό, βοδινό, αυγά, σαλάτες, προϊόντα άρτου, γάλα και γαλακτοκομικά.
Shigella spp	Διάρροια, κοιλιακοί σπασμοί και πυρετός. Έντονα κρούσματα από S.dysenteriae δυνατόν να προκαλέσουν σηψαιμία, πνευμονία και περιτονίτιδα. Ο χρόνος επώασης κυμαίνεται από 1-2 ημέρες και σε μερικές περιπτώσεις μέχρι και 7 ημέρες. Η ανάρρωση είναι αργή.	Γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα, ακατέργαστα λαχανικά, πουλερικά, σαλάτες.

ΒΑΚΤΗΡΙΑ	ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΑΣΘΕΝΕΙΩΝ	ΣΧΕΤΙΖΟΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ
Vibrio parahaemolyticus	Κοιλιακοί σπασμοί, ναυτία εμετός, πονοκέφαλος διάρροια και πυρετός. Η επώαση κυμαίνεται από 4 έως 96 ώρες. Τα συμπτώματα διαρκούν 2-5 ημέρες.	Ακατέργαστα, κακώς μαγειρεμένα ή επαναμολυσμένα ψαριά - οστρακοειδή.
Vibrio cholerae	Εμετός, εξάντληση, μυϊκοί σπασμοί, αφυδάτωση και κατά περίπτωση θάνατος. Η επώαση κυμαίνεται από 1 έως 5 ημέρες.	Οστρακοειδή, ακατέργαστα ιχθυηρά
Bacillus cereus	<u>Τύπος I:</u> διάρροια, κοιλιακό άλγος, ναυτία, συνήθως χωρίς εμετό ή πυρετό. Ο χρόνος επώασης είναι 6-15 ώρες. Η διάρκεια της ασθένειας είναι μικρή (24 ώρες). <u>Τύπος II:</u> Ναυτία και εμετός εντός 1-6 ωρών, κοιλιακοί σπασμοί και διάρροια εμφανίζονται κατά περίπτωση. Η διάρκεια της ασθένειας είναι μικρή (24h).	<u>Τύπος I:</u> κρέατα, λαχανικά, γάλα, γλυκά με κρέμα, σουπες και πουτίγκες. <u>Τύπος II:</u> Βρασμένο ή τηγανητό ρύζι και άλλα αμυλούχα τρόφιμα (π.χ. πατάτες, μακαρόνια).
Yersinia enterocolitica	Διάρροια ή/και εμετός, πυρετός και κοιλιακοί σπασμοί. Η διάρκεια επώασης είναι 24 έως 48 ώρες. Η διάρκεια της ασθένειας είναι 1-2 ημέρες.	Φρέσκο κρέας και προϊόντα κρέατος (εδικά χοίρου), φρέσκα λαχανικά, γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα.

ΒΑΚΤΗΡΙΑ	ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΑΣΘΕΝΕΙΩΝ	ΣΧΕΤΙΖΟΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ
E.coli 0157:H7	Αιμοραγική κολίτιδα (HC) αιμολυτικό ουρεμικό σύνδρομο (HUS) και θρομβωτική θρομβοκυταροπενική πουρπουρέα (TTP) ή απλή διάρροια. Η διάρκεια της νόσου είναι μέχρι 7 η-μέρες ενώ ο χρόνος επώασης κυμαίνεται από 24 έως 48 ώρες.	Ακατέργαστο κρέας (κυρίως βοδινό), πουλερικά. Ακατέργαστο γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα, σαλάτες.

Π2 : Κυριότερα πρωτόζωα, παράσιτα και ιοί που σχετίζονται με την ασφάλεια των τροφίμων.

ΠΡΩΤΟΖΩΑ

Giardia lamblia  
Entamoeba histolytica  
Cryptosporidium parvum  
Toxoplasma gondii  
Naegleria spp  
Acanthamoeba spp

ΠΑΡΑΣΙΤΑ

- ΝΗΜΑΤΩΔΗ

Ascaris Lubricoides  
Trichuris trichiura  
Trichinella spiralis  
Enterobius vermicularis  
Anisakis spp  
Pseudoterranova spp

- ΚΕΣΤΩΔΗ

Taenia saginata  
Taenia solium  
Dirhylobothrium latum

- ΤΡΗΜΑΤΩΔΗ

Fasciola hepatica  
Fasciola gigantia

ΙΟΙ

Hepatitis A virus  
Norwalk virus  
Rotavirus

## 2. ΧΗΜΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

Οι κύριες κατηγορίες χημικών κινδύνων στα τρόφιμα είναι :

- α. οι φυσικώς απαντώμενες χημικές ουσίες - ενώσεις
- β. οι πρόσθετες χημικές ενώσεις (για λόγους τεχνολογίας, συντήρησης κτλ.)

<u>ΦΥΣΙΚΩΣ ΑΠΑΝΤΩΜΕΝΕΣ</u> <u>ΧΗΜΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ</u>	<u>ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ</u> <u>ΧΗΜΙΚΕΣ ΕΝΩΣΕΙΣ</u>
1. Μυκοτοξίνες (πχ.αφλατοξίνες)	1. Γεωργικά χημικά (εντομοκτόνα, μυκητοκτόνα, λιπάσματα, αντιβιοτικά θυροστατικά, ορμόνες κτλ)
2. Ισταμίνη	2. Τοξικά βαρέα μέταλλα και ενώσεις (Pb, Cb, Hg, As, Sb).
3. Ciguatera τοξίνη	3. Συντηρητικά- τεχνολογικά πρόσθετα (νιτρικά, νιτρώδη χρωστικές κτλ)
4. Τοξίνες μανιταριών	4. Χημικά εγκατάστασης (λιπαντικά, καθαριστικά απολυμαντικά κτλ)
5. Θαλάσσιες βιοτοξίνες - διαρροϊκή (DSP) - παραλυτική (PSP) - νευροτοξική (NSP) - αμνησιακή (ASP)	5. Πλαστικοποιητές από υλικά συσκευασίας.
6. Διάφορα αλκαλοειδή (π.χ. σολανίνη)	
7. Φυτοαιμαγλουτινίνες - παραλυτική (PSP)	

### 3. ΦΥΣΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

Οι σημαντικότεροι φυσικοί κίνδυνοι σε συνάρτηση με τις επιπτώσεις που προκαλούν στην υγεία των καταναλωτών και με τις πηγές προέλευσής τους είναι οι κάτωθι:

ΥΛΙΚΟ	ΕΠΙΠΤΩΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΥΓΕΙΑ	ΠΗΓΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ
Γυαλί	Τραύματα, αιμάτωμα	Φιάλες, σκεύη, φωτιστικά
Ξύλο	Τραύματα, μόλυνση, πνιγμός	Χωράφια, παλέτες, κουτιά, κτίρια
Πέτρες	Πνιγμός, σπάσιμο δοντιών	Χωράφια, κτίρια
Μέταλλα	Τραύματα, μόλυνση	Εξοπλισμός, σύρματα Εργαζόμενοι
Οστά	Πνιγμός, τραύματα	Επεξεργασία
Πλαστικά	Τραύματα, μόλυνση πνιγμός	Υλικά συσκευασίας
Υλικά προερχόμενα από προσωπικό (κουμπιά, καρφίτσες κτλ.)	Τραύματα, σπάσιμο δοντιών, μόλυνση, πνιγμός	Εργαζόμενοι

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3**

**ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ**

**ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ**

**ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ**

**ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ**

### 3.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ – ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

Ο σχεδιασμός των εγκαταστάσεων και η διεύθυνση του εξοπλισμού στις επιχειρήσεις αποθήκευσης και διανομής τροφίμων επιδρά άμεσα στο επίπεδο της υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων που αποθηκεύονται και διανέμονται.

Η απουσία σχεδιασμού για την κατασκευή μίας εγκατάστασης αποθήκευσης τροφίμων καθώς και η προμήθεια ακατάλληλου εξοπλισμού για την αποθήκευση και διανομή των τροφίμων οδηγούν στην μόλυνση αυτών και την διάθεση μη ασφαλών τροφίμων.

Η κατασκευή των χώρων αποθήκευσης πρέπει να είναι τέτοια ώστε να υπάρχει επαρκής χώρος για εργασία και η αποθήκευση του τροφίμου να μπορεί να οργανωθεί σωστά και σύμφωνα με τις υγειονομικές πρακτικές.

Τα τρόφιμα πρέπει να αποθηκεύονται ανά κατηγορία και κάτω από κατάλληλες συνθήκες, ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνση.

Θα πρέπει να εφαρμόζονται μέτρα για την ασφάλεια και συνεχή καλή λειτουργία των εγκαταστάσεων της επιχείρησης.

Ο τρόπος εργασίας θα πρέπει να μειώνει τους ενδεχόμενους φυσικούς, χημικούς και μικροβιολογικούς κινδύνους.

Μέσω της διενέργειας εσωτερικών επιθεωρήσεων και της λήψης κατάλληλων διορθωτικών ενεργειών, όπου απαιτείται, πρέπει να ελέγχεται ο κίνδυνος επιμόλυνσης των προϊόντων από εγκαταστάσεις / δίκτυα / εξοπλισμό.

### 3.2 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ

Όλο το προσωπικό που εμπλέκεται στις διαδικασίες της Εταιρείας και χειρίζεται ή όχι τρόφιμα, είναι υπεύθυνο για την έγκαιρη αναγνώριση και την άμεση ειδοποίηση και ενημέρωση του προϊσταμένου του αναφορικά με αδυναμίες και ελαττώματα στην κατασκευή ή τον εξοπλισμό.

Τα ελαττώματα που αναφέρονται ή που προκύπτουν κατά την διάρκεια εσωτερικών επιθεωρήσεων πρέπει να καταγράφονται και να διορθώνονται από τον τεχνικό υπεύθυνο.

Για την αποτελεσματικότερη αποκατάσταση των αδυναμιών και ελαττωμάτων καθώς και για τυχόν σχεδιαστικές εργασίες των χώρων αποθήκευσης παρατίθεται ορισμένες υγειονομικές προδιαγραφές και κριτήρια.

### 3.3 ΔΑΠΕΔΑ

Οι επιφάνειες των δαπέδων πρέπει να είναι σκληρές, μη απορροφητικές, αντιολισθητικές και κατά την επαφή τους με τον τοίχο να μην εμφανίζουν ρωγμές, ώστε να ικανοποιούν τις απαιτήσεις των εργασιών αποθήκευσης.

Πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή στην πιθανή διάβρωση της επιφάνειας, στο τρόπο καθαρισμού και στην αντοχή των υλικών σε συγκεκριμένα χημικά και στις μεθόδους καθαρισμού.

Το δάπεδο πρέπει να είναι κατασκευασμένο με τρόπο ώστε ο καθαρισμός του να είναι εύκολος και αποτελεσματικός.

Τα δάπεδα πρέπει να συντηρούνται κατάλληλα, ώστε να διατηρούνται σε καλή κατάσταση.

Οποιοσδήποτε ελαττωματικές ενώσεις ή χαλασμένες και διαβρωμένες επιφάνειες πρέπει να επισκευάζονται.

Οι κλίσεις του δαπέδου σε χώρους όπου γίνεται καθαρισμός με νερό (π.χ. ψυκτικοί θάλαμοι) πρέπει να είναι τέτοιες που να οδηγούν το νερό και τα υγρά καθαρισμού στις αποχετεύσεις χωρίς να παρατηρείται στάση αυτών σε κανένα σημείο.

Τα κανάλια αποχέτευσης πρέπει να εφαρμόζουν καλά στο δάπεδο, να επιθεωρούνται και να καθαρίζονται συχνά. Τα δε φρεάτια πρέπει να είναι ερμητικά κλειστά.

Επιπλέον, πρέπει να τοποθετούνται σχάρες στα κανάλια αποχέτευσης και παγίδες, ώστε να αποφευχθεί η είσοδος εντόμων και τρωκτικών.

### 3.4 ΤΟΙΧΟΙ

Οι τοίχοι πρέπει να είναι συμπαγείς και να μην σχηματίζουν, εφόσον είναι δυνατόν, γωνία στις συνδέσεις τους με τα δάπεδα και τις οροφές.

Οι γωνίες και συνδέσεις μεταξύ τοίχων και δαπέδου πρέπει να είναι καλυμμένες και με τέτοιο τρόπο κατασκευασμένες, ώστε ο καθαρισμός τους να είναι εύκολος και αποτελεσματικός.

Οι επιφάνειες των τοίχων πρέπει να είναι επίπεδες και αδιάβροχες. Όλες οι ρωγμές πρέπει να διορθώνονται αμέσως. Όταν οι τοίχοι είναι επενδυμένοι με ανοξειδωτα μέσα, αλουμίνιο ή πλαστικά το κενό μεταξύ του τοίχου και της επένδυσης πρέπει να είναι το μικρότερο δυνατό. Οι άκρες της επένδυσης, στα σημεία επαφής με τον τοίχο πρέπει να σφραγίζονται αποτελεσματικά για την αποφυγή ανάπτυξης μικροοργανισμών ή/και συσσώρευση σκόνης και οργανικής ύλης.

Όταν οι τοίχοι είναι επενδυμένοι με πλακάκια πρέπει να αποφεύγονται οι αρμοί και να διατηρούνται οι σύνδεσμοι σε καλό επίπεδο. Στις περιπτώσεις όπου οι τοίχοι είναι βαμμένοι δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται συνθετικές βαφές ή απορροφητικά γαλακτώματα.

Επίσης για την επικάλυψη του τοίχου μπορούν να χρησιμοποιούνται λαδομπογιές ή άλλα κατάλληλα, μη απορροφητικά, μέσα που θα πρέπει ταυτόχρονα να είναι ανθεκτικά και να καθαρίζονται εύκολα.

Σχετικά με το χρώμα του τοίχου προτιμούνται τα ανοιχτόχρωμα χρώματα και το λευκό για να γίνεται εμφανής η παρουσίαση του ρύπου.

Προστατευτικές στερεές ράγες και γωνίες πρέπει να τοποθετούνται σε σημεία του τοίχου που υπάρχει πιθανότητα να καταστραφούν από την διακίνηση του κινητού εξοπλισμού (καρότσια, clark κλπ.).



Οι αγωγοί και σωλήνες πρέπει να τοποθετούνται σε απόσταση 15cm τουλάχιστον από τους τοίχους ώστε να διευκολύνεται ο καθαρισμός.

Σε περίπτωση προσθήκης θερμομονωτικού περιβλήματος σε αγωγούς, πρέπει να είναι λείο, αδιαπέραστο και να καθαρίζεται εύκολα.

Ο σχεδιασμός, η κατασκευή, η ολοκλήρωση και η συντήρηση των τοίχων πρέπει να πληρούν τις προϋποθέσεις, ώστε να αποφεύγεται η συγκέντρωση ρύπων, να μειώνεται η συσσώρευση υδρατμών και η ανάπτυξη μούχλας. Με αυτόν τον τρόπο θα είναι εύκολος ο καθαρισμός.

### **3.5 ΟΡΟΦΕΣ**

Οι οροφές πρέπει να είναι λείες, αδιάβροχες, να καθαρίζονται εύκολα και να συντηρούνται.

Στις συμπαγείς οροφές πρέπει να υπάρχει μόνωση, εφόσον αυτό είναι εφικτό, προκειμένου να αποφεύγονται προβλήματα συμπύκνωσης υδρατμών.

Σε περίπτωση ψευδοροφής πρέπει να έχει εξασφαλιστεί η ελεύθερη πρόσβαση για λόγους επιθεώρησης, επισκευής, καθαρισμού και απολύμανσης και για τον έλεγχο εντόμων / τρωκτικών / πουλιών.

### **3.6 ΠΑΡΑΘΥΡΑ**

Τα παράθυρα και τα κουφώματα πρέπει να επιτρέπουν τον εύκολο και αποτελεσματικό καθαρισμό τους.

Πρέπει να αποφεύγεται η χρήση γυάλινων παραθύρων. Όλα τα γυάλινα παράθυρα πρέπει να προστατεύονται από την θραύση με τη προσθήκη επένδυσης.

Πρέπει να παρέχεται προστασία από έντομα, τρωκτικά και πτηνά για τα ανοίγματα στα παράθυρα. Στην περίπτωση που απαιτείται να ανοίγουν τα παράθυρα για λόγους εξαερισμού, θα πρέπει να διαθέτουν σήτες, που να είναι από υλικά που να καθαρίζονται εύκολα και ο τρόπος τοποθέτησης αυτών να είναι τέτοιος που να διευκολύνει την απομάκρυνσή τους.

### 3.7 ΠΟΡΤΕΣ

Οι πόρτες πρέπει να είναι κατασκευασμένες από ανθεκτικά υλικά και οι επιφάνειές τους πρέπει να είναι λείες, μη απορροφητικές και να καθαρίζονται εύκολα.

Όλες οι εξωτερικές πόρτες που οδηγούν σε χώρους αποθήκευσης τροφίμων πρέπει να παρέχουν ικανοποιητική προστασία από τα έντομα /τρωκτικά /πουλιά. Όταν κλείνουν πρέπει να έχουν καλή εφαρμογή, ώστε να μην υπάρχουν διάκενα μεταξύ αυτών και του δαπέδου.

Οι πόρτες πρέπει να παραμένουν ανοιχτές τον ελάχιστο δυνατό χρόνο και για όσο χρόνο διαρκούν οι εργασίες.

### 3.8 ΦΩΤΙΣΜΟΣ

Σε όλους τους χώρους εργασίας απαιτείται να υπάρχει επαρκής φωτισμός προκειμένου, αφενός να γίνεται απρόσκοπτα ο έλεγχος των τροφίμων και να ανιχνεύονται εύκολα τυχόν ρύποι και σκόνη και αφετέρου να διασφαλίζονται ικανοποιητικές συνθήκες εργασίας.

Προτιμούνται οι εγκαταστάσεις φωτισμού οροφής με λαμπτήρες φθορισμού που να φέρουν μηχανισμό προστασίας κατά των αντανάκλασεων και των υδρατμών.

Οι λαμπτήρες αυτοί πρέπει να φέρουν εξωτερικά, κατάλληλο πλαστικό άθραυστο κάλυμμα, ώστε να αποφεύγεται η φυσική επιμόλυνση των τροφίμων και τυχών ατυχήματα των εργαζομένων από σπάσιμο του λαμπτήρα.

Για λαμπτήρες υψηλής θερμοκρασίας, όπου το πλαστικό κάλυμμα δεν είναι ανθεκτικό, είναι απαραίτητη η προσθήκη ενός λεπτού ανοίγματος μεταλλικού διχτύου.

Όμοια κάλυψη με τα ανωτέρω, πρέπει να έχουν και οι λάμπες που αφορούν μυγοπαγίδες.

### 3.9 ΚΛΙΜΑΤΙΣΜΟΣ / ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΣ

Ο εξαερισμός σε όλους τους χώρους αποθήκευσης των τροφίμων θα πρέπει να είναι τέτοιος ώστε:

- να εξασφαλίζει την απομάκρυνση του “μολυσμένου” αέρα
- να αποφεύγεται η υπερβολική αύξηση της θερμοκρασίας
- να παρεμποδίζεται η συγκέντρωση υδρατμών
- να απομακρύνονται οι οσμές και ο καπνός
- να παρέχει ασφάλεια έναντι της εισόδου εντόμων
- να παρεμποδίζεται η συσσώρευση σκόνης

Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δοθεί στο ότι τα παρεχόμενα ρεύματα αέρα σε “καθαρό χώρο” δεν πρέπει να οδεύουν μέσω ενός “ακάθαρτου χώρου” και θα πρέπει να φιλτράρονται ώστε να αποφεύγεται η είσοδος εντόμων.

Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για τον εξαερισμό πρέπει να συντηρείται κατάλληλα (αλλαγή φίλτρων κ.ά.).

### **3.10 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΑΠΟΔΥΤΗΡΙΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ**

Υπάρχουν αποδυτήρια για όλο το εργαζόμενο προσωπικό πριν την είσοδό του στους χώρους αποθήκευσης.

Οι εγκαταστάσεις των αποδυτηρίων πρέπει να επαρκούν, ώστε να διευκολύνεται το προσωπικό στην αλλαγή ρούχων και την χρήση καθαρού προστατευτικού ρουχισμού πριν την είσοδό του στους χώρους χειρισμού τροφίμων.

Στα αποδυτήρια πρέπει να υπάρχουν ερμάρια κατάλληλου μεγέθους και κατάλληλης διαρρύθμισης, ώστε να φυλάσσεται ξεχωριστά ο ρουχισμός εργασίας από τον πολιτικό ρουχισμό και τα προσωπικά αντικείμενα των εργαζομένων.

Τα αποδυτήρια πρέπει να διατηρούνται καθαρά και τακτοποιημένα και να διαθέτουν επαρκή φωτισμό και εξαερισμό.

Η θέση των αποδυτηρίων είναι τέτοια που επιτρέπει την απευθείας πρόσβαση του προσωπικού στους χώρους αποθήκευσης χωρίς να υπάρχει διασταύρωση με οποιοδήποτε εξωτερικό χώρο.

Το κάπνισμα και η κατανάλωση τροφίμων και ποτών επιτρέπεται μόνο σε ειδικά σχεδιασμένους χώρους (εστιατόριο προσωπικού), διαχωρισμένους επαρκώς από τους χώρους αποθήκευσης τροφίμων.

Καλό είναι να προβλέπονται ειδικοί χώροι αποθήκευσης (ντουλάπια και ψυγεία) για την αποθήκευση των τροφίμων που φέρει το προσωπικό της Εταιρείας στην εγκατάσταση.

### **3.11 ΤΟΥΑΛΕΤΕΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ**

Πρέπει να υπάρχουν ξεχωριστές εγκαταστάσεις υγιεινής για το προσωπικό που χειρίζεται τρόφιμα. Επίσης, όπου κρίνεται αναγκαίο θα πρέπει να υπάρχουν ξεχωριστές εγκαταστάσεις υγιεινής για τα δύο φύλα.

Οι τουαλέτες πρέπει να είναι επαρκώς διαχωρισμένες και να μην ανοίγουν απευθείας στους χώρους αποθήκευσης τροφίμων (έχουν προθάλαμο).

Στις τουαλέτες πρέπει να υπάρχει επαρκής αριθμός κατάλληλων νιπτήρων για το πλύσιμο των χεριών.

Οι νιπτήρες πρέπει να διαθέτουν ζεστό και κρύο νερό, σαπούνι ή/ και απολυμαντικό καθώς και διευκολύνσεις για το στέγνωμα των χεριών (χαρτί μίας χρήσεως ή συσκευές θερμού αέρα). Επιπλέον, για λόγους υγιεινής συνίσταται να είναι ποδοκίνητοι.

Στον τοίχο της τουαλέτας, πρέπει να αναρτάται πινακίδα που θα συμβουλεύει τον χρήστη της τουαλέτας να πλένει τα χέρια του μετά από κάθε χρήση των χώρων υγιεινής.

Οι εγκαταστάσεις υγιεινής θα πρέπει να διατηρούνται πάντα καθαρές και τακτοποιημένες και να διαθέτουν επαρκή φωτισμό και εξαερισμό.

### **3.12 ΝΙΠΤΗΡΕΣ**

Εγκαταστάσεις νιπτήρων για το πλύσιμο των χεριών καλό είναι να υπάρχουν σε κατάλληλα σημεία και στους χώρους αποθήκευσης, όπου λαμβάνει χώρα χειρισμός τροφίμων.

Οι νιπτήρες πρέπει να διαθέτουν ζεστό και κρύο νερό, σαπούνι ή/ και απολυμαντικό καθώς και διευκολύνσεις για το στέγνωμα των χεριών (χαρτί μίας χρήσεως ή συσκευές θερμού αέρα). Επιπλέον, για λόγους υγιεινής συνίσταται να είναι ποδοκίνητοι.

Οι κάδοι απορριμμάτων, για τις χρησιμοποιημένες χαρτοπετσέτες, πρέπει να κλείνουν ερμητικά και να ανοίγουν με μηχανισμό (ποδοκίνηση).

### **3.13 ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Ο εξοπλισμός αποθήκευσης τροφίμων (π.χ. ράφια αποθήκευσης) είναι κατάλληλα σχεδιασμένος και η προμήθεια αυτού έχει πραγματοποιηθεί σύμφωνα με συγκεκριμένα κριτήρια.

Ο εξοπλισμός πρέπει να κατασκευασμένος από κατάλληλο υλικό (π.χ. ανοξείδωτος). Η χρήση ξύλου πρέπει να περιορίζεται στο ελάχιστο κατά την αποθήκευση των προϊόντων.

Ο εξοπλισμός πρέπει να έχει εγκατασταθεί σε ικανοποιητική απόσταση από το δάπεδο και τους τοίχους, ώστε να επιτρέπεται ο αποτελεσματικός καθαρισμός, έλεγχος ή/ και συντήρησή του.

Ο εξοπλισμός πρέπει να καθαρίζεται σύμφωνα με το πρόγραμμα καθαρισμού - απολύμανσης. Επιπλέον, πρέπει να συντηρείται, να επισκευάζεται και να λειτουργεί κατάλληλα, ώστε να διατίθενται ασφαλή τρόφιμα και εντός των απαιτήσεων της νομοθεσίας.

Εξοπλισμός, που δεν χρησιμοποιείται συχνά πρέπει να αποθηκεύεται σε ξεχωριστό, ελεγχόμενο χώρο.

Σε περίπτωση που ο έλεγχος της θερμοκρασίας αποτελεί κρίσιμο σημείο για την ασφάλεια και ποιότητα του προϊόντος πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα όργανα καταγραφής της θερμοκρασίας (αυτόματα καταγραφικά θερμομέτρα), συνδεδεμένα με αυτόματο σύστημα συναγερμού, τα οποία θα παρακολουθούν την εξέλιξη της διεργασίας με ικανοποιητική συχνότητα.

### **3.14 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ**

Πρέπει να υπάρχει τεκμηριωμένο και να εφαρμόζεται κατάλληλο πρόγραμμα καθαρισμού -

Οι δραστηριότητες καθαρισμού και απολύμανσης πρέπει να είναι σαφώς διαχωρισμένες από τις δραστηριότητες αποθήκευσης και να εφαρμόζονται με τρόπο ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος επιμόλυνσης των τροφίμων.

Ο καθαρισμός και η απολύμανση των εξοπλισμών και της εγκατάστασης πρέπει να εκτελείται σύμφωνα με γραπτές οδηγίες και να τηρούνται τα αντίστοιχα αρχεία.

Τα χρησιμοποιούμενα χημικά καθαρισμού πρέπει να είναι κατάλληλα για την χρήση για την οποία προορίζονται, να διαθέτουν την απαιτούμενη σήμανση, να φυλάσσονται σε κλειστούς περιέκτες και να χρησιμοποιούνται σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης των παρασκευαστών τους.

Θα πρέπει να υπάρχουν κατάλληλοι και ξεχωριστοί χώροι αποθήκευσης για τον έλεγχο και την αποθήκευση των χημικών και καθαριστικών.

### **3.15 ΔΙΑΘΕΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ**

Στους χώρους αποθήκευσης τροφίμων δεν πρέπει να συσσωρεύονται απορρίμματα, ενώ πρέπει να παρεμποδίζεται η χρήση ακατάλληλων υλικών.

Η διάθεση των απορριμμάτων πρέπει να πληροί τη νομοθεσία και όπου απαιτείται να γίνεται από αδειοδοτημένους συνεργάτες.

Τα απορρίμματα της εγκατάστασης πρέπει να τοποθετούνται σε κλειστούς, ποδοκίνητους (πλαστικούς ή μεταλλικούς) κάδους απορριμμάτων, ώστε να αποφεύγεται η προσέλευση εντόμων και τρωκτικών.

Οι κάδοι απορριμμάτων έξω από τον χώρο της εγκατάστασης πρέπει να τοποθετούνται σε μέρος μετσιμεντένιο δάπεδο, καλώς αεριζόμενο και προστατευμένο έναντι κατοικίδιων ζώων και τρωκτικών.

Οι κάδοι των απορριμμάτων πρέπει να αδειάζονται και να καθαρίζονται τακτικά.

Η αποκομιδή των απορριμμάτων από τους κάδους συλλογής πρέπει να διενεργείται με τρόπο ώστε να ελαχιστοποιούνται οι κίνδυνοι επιμόλυνσης.

Στην περιοχή απορριμμάτων πρέπει να υπάρχει βρύση και αποχέτευση ώστε να διευκολύνεται ο καθαρισμός των κάδων.

### 3.16 ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗ – ΜΥΟΚΤΟΝΙΑ

Η επιχείρηση για την καταπολέμηση των εντόμων και τρωκτικών στις εγκαταστάσεις της, θα πρέπει να συνεργάζεται με ειδικευμένη εξωτερική εταιρεία απεντόμωσης – μυοκτονίας (θα πρέπει να υπάρχει και το αντίστοιχο συμφωνητικό συνεργασίας) ή να διαθέτει κατάλληλα εκπαιδευμένο αντίστοιχο προσωπικό.

Συσκευές παγίδευσης ιπτάμενων εντόμων ή/ και φερομονικές παγίδες πρέπει να τοποθετούνται σε κατάλληλα σημεία της εγκατάστασης.

Πρέπει να υπάρχει κάτοψη των χώρων της εγκατάστασης με σημειωμένους και αριθμημένους τους δολωματικούς σταθμούς και τους χώρους εφαρμογής των ψεκασμών.

Πρέπει να υπάρχει η απαιτούμενη τεκμηρίωση (Material Safety Data Sheet – MSDS) για την σωστή χρήση και εφαρμογή των παρασιτοκτόνων (δολώματα, εντομοκτόνα).

Τα αποτελέσματα των επιθεωρήσεων ελέγχου παρασίτων πρέπει να εκτιμώνται και να αναλύονται σε τακτική βάση για την λήψη τυχών διορθωτικών ενεργειών.

Πρέπει να τηρούνται λεπτομερή αρχεία των επιθεωρήσεων ελέγχου παρασίτων καθώς και των διορθωτικών ενεργειών που απαιτούνται ως απόρροια των ευρημάτων.

Τα εισερχόμενα προϊόντα πρέπει να ελέγχονται κατά την άφιξη στον χώρο παραλαβής για επιμόλυνση από έντομα και τρωκτικά.

Τα προϊόντα και τα υλικά συσκευασίας πρέπει να αποθηκεύονται με τρόπο ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος επιμόλυνσης από έντομα και τρωκτικά, ενώ κατά την αποθήκευση πρέπει να λαμβάνονται όλα τα απαραίτητα προληπτικά μέτρα ελέγχου.

### 3.17 ΠΑΡΟΧΗ ΝΕΡΟΥ

Όλα τα αποθέματα νερού, τα οποία χρησιμοποιούνται για καθαρισμό πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές του «πόσιμου», είτε λαμβάνονται από την κύρια τροφοδοσία δικτύων, είτε επεξεργάζονται κατάλληλα ανάλογα με την προέλευση αυτών (π.χ. γεώτρηση).

Η ποιότητα του νερού στις επιχειρήσεις τροφίμων πρέπει να παρακολουθείται μέσω μετρήσεων, ώστε να αποδεικνύεται ότι δεν αποτελεί κίνδυνο για την ασφάλεια των τροφίμων.

### 3.18 ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Οι εργαζόμενοι που χειρίζονται τα τρόφιμα ή που μπορεί μέσω της εργασίας τους να τα επιμολύνουν, διαθέτουν τα απαραίτητα από τη νομοθεσία θεωρημένα βιβλιάρια υγείας (π.χ. προσωπικό αποθήκης, οδηγοί).

Το προσωπικό εκπαιδεύεται ώστε να είναι κατάλληλα ευαισθητοποιημένο και να ενημερώνει τους αρμοδίους προϊσταμένους στην περίπτωση που εμφανίζει συμπτώματα ασθένειας. Στην περίπτωση αυτή επιδιώκεται να απασχολείται σε άλλες εργασίες, στις οποίες δεν έρχεται σε επαφή με το τρόφιμο και δεν υπάρχει κίνδυνος να επιμολύνει τα τρόφιμα.

Εκδορές ή άλλα τραύματα που τυχόν φέρει το προσωπικό καλύπτονται πλήρως πριν την εργασία του, ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος επιμόλυνσης των τροφίμων.

Οι εργαζόμενοι πρέπει να είναι κατάλληλα ενδεδυμένοι κατά την εκτέλεση των εργασιών τους (π.χ. ειδικές φόρμες για το προσωπικό αποθήκης και τους οδηγούς). Θα πρέπει η Εταιρεία να έχει λάβει όλα τα απαραίτητα μέτρα ώστε οι φόρμες του προσωπικού να διατηρούνται καθαρές (π.χ. διακανονισμός ποιος είναι υπεύθυνος για το πλύσιμο αυτών και με ποια συχνότητα).

Η ορθή υγιεινή συμπεριφορά του προσωπικού αναφέρεται εκτός από την προσεκτική τήρηση της ατομικής του υγιεινής και στις ακόλουθες συνήθειες: Το προσωπικό δεν τρώει, δεν πίνει, δεν καπνίζει στους χώρους αποθήκευσης των τροφίμων, πλένει τα χέρια του όποτε έχει χρησιμοποιήσει το αποχωρητήριο και σε τακτά χρονικά διαστήματα ώστε να διατηρούνται επαρκώς καθαρά.

### 3.19 ΜΕΤΑΦΟΡΑ – ΔΙΑΝΟΜΗ

Τα προϊόντα που είναι ευπαθή στις καιρικές συνθήκες (ήλιο, υψηλές θερμοκρασίες, βροχοπτώσεις, χιονοπτώσεις κ.ά.), πρέπει να φορτώνονται και να εκφορτώνονται κάτω από ειδικά κατασκευασμένα υπόστεγα φόρτωσης / εκφόρτωσης.

Πρέπει να υπάρχουν διαδικασίες που να διασφαλίζουν ότι το προϊόν βρίσκεται κάτω από ασφαλείς συνθήκες, καθ' όλη τη διάρκεια μεταφοράς.

Τα φορτηγά – ψυγεία μεταφοράς πρέπει να φέρουν ικανό εξοπλισμό, ώστε η θερμοκρασία των προϊόντων να διατηρείται μέσα στις απαιτούμενες προδιαγραφές και να μην υπερβαίνει τα όρια κρισιμότητας της ασφάλειάς τους, λαμβάνοντας υπόψη το μέγιστο φορτίο μεταφοράς.

Στα φορτηγά μεταφοράς των προϊόντων υπό ψύξη θα πρέπει να υπάρχουν ενσωματωμένες συσκευές μέτρησης της θερμοκρασίας, με βάση τις οποίες θα μπορούν να ελέγχονται οι συνθήκες θερμοκρασίας/ χρόνου μεταφοράς των προϊόντων.

Όταν το προϊόν που μεταφέρεται υπάρχει πιθανότητα να μολυνθεί από άλλα συνμεταφερόμενα τρόφιμα ή προϊόντα από προηγούμενη μεταφορά, πρέπει να εφαρμόζονται διαδικασίες που να ελαχιστοποιούν τον κίνδυνο επιμόλυνσης.

Πρέπει να υπάρχουν τεκμηριωμένες διαδικασίες για την συντήρηση και τον καθαρισμό όλων των φορτηγών μεταφοράς των προϊόντων.

Θα πρέπει να υπάρχουν διαδικασίες οι οποίες εφαρμόζονται στην περίπτωση που παρουσιαστεί βλάβη στο φορτηγό ή στον εξοπλισμό ψύξης αυτού. Όλες οι αναφορές βλάβης των φορτηγών ή του εξοπλισμού ψύξης πρέπει να καταγράφονται, όπως επίσης και λαμβανόμενες διορθωτικές ενέργειες.

### 3.20 ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΧΩΡΟΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

Θα πρέπει να είναι σαφώς καθορισμένα και περιφραγμένα τα σύνορα των εγκαταστάσεων της επιχείρησης.

Θα πρέπει να λαμβάνονται κατάλληλα μέτρα στον περιβάλλοντα χώρο για την προστασία από ενδεχόμενες επιμολύνσεις και παράσιτα. Περιοδικά αυτά τα μέτρα πρέπει να ανασκοπούνται και να αναθεωρούνται ώστε να διασφαλίζεται ότι είναι αποτελεσματικά.

Οι εγκαταστάσεις πρέπει να περιβάλλονται από καθαρούς εξωτερικούς χώρους. Η βλάστηση στον περιβάλλοντα χώρο πρέπει να διατηρείται στο ελάχιστο. Οι επιφάνειες που είναι καλυμμένες είτε με γρασίδι ή τον ελάχιστο αριθμό φυτών θα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να ελέγχεται η παρουσία αγριόχορτων.

Η αποθήκευση στον περιβάλλοντα χώρο πρέπει να διατηρείται στο ελάχιστο δυνατόν, ενώ όπου απαιτείται εξωτερικός χώρος αποθήκευσης, τα υλικά που θα αποθηκεύονται θα πρέπει να προστατεύονται από επιμολύνσεις και φθορές.

# **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4**

## **ΕΙΔΙΚΟ ΜΕΡΟΣ**

- Προδιαγραφές Εισερχόμενων Τροφίμων
- Περιγραφές και Προδιαγραφές Τελικών Προϊόντων
- Διάγραμμα Ροής Προϊόντων
- Ανάλυση Κινδύνων και Προληπτικά Μέτρα
- Αξιολόγηση Κινδύνων
- Προσδιορισμός Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (CCP's)
- Πρόγραμμα Παρακολούθησης Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου CCP's – Διαδικασίες Ελέγχου – Υπεύθυνοι Υλοποίησης – Διορθωτικές Ενέργειες – Αρχεία / Επιβεβαίωση
- Πρόγραμμα Παρακολούθησης Κανόνων Ορθής Βιομηχανικής και Υγιεινής Πρακτικής (GMP / GHP)

**ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΗΓΩΝ/ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑΣ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑΣ  
ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ HACCP**

1. «Κώδικας Τροφίμων - Ποτών» (Διαρκούς Ενημέρωσης), Επιμέλεια – Έκδοση : Γ.Σ. Αλυσανδράτος, τηλ. 77.57.575.
2. «Κώδικας Υγειονομικής Νομοθεσίας» (3η Έκδοση), Σύλλογος Εποπτών Δημόσιας Υγείας, Αθήνα 1997, Κεντρική Διάθεση Δ.Κλείδας και Σια ΕΕ, Βερανζέρου 14, τηλ. 52.45.860, 52.37.502.
3. «Food Hygiene, Microbiology and HACCP» S.J. Forsythe and P.R. Hayes, A Chapman and Hall Food Science Book, Aspen Priblication, Gai – hersburg, Mayland 1998, ISBN 0-8342-1815-1
4. «Ασφάλεια Τροφίμων», Ιωαν. Σ. Αρβανιτογιάννης, University Studio Press, Θεσσαλονίκη 2001, ISBN : 9 6 0 1 2 0 9 1 3 1.
5. “Food Code”, US Public Health Service, FDA 1999, US Department of Health and Human Services
6. Modern Food Microbiology, James M. Jay, 4<sup>th</sup> edition, an avibook, 1992
7. Codex Alimentarius, 1997
8. Πρότυπο ISO 22000, «Συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων – Απαιτήσεις για οποιαδήποτε επιχείρηση στην τροφική αλυσίδα»
9. Κανονισμός ΕΚ 852/2004 για την υγιεινή των τροφίμων (εφαρμογή από 1/1/06)
10. Οδηγία 98/83/ΕΚ σχετικά με την ποιότητα του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης (Κ.Υ.Α Υ2/2600/2001: ΦΕΚ Β΄ 892/2001)
11. «Οδηγός Υγιεινής» για τις Επιχειρήσεις Αποθήκευσης και Διανομής Τροφίμων σε Συνθήκες Περιβάλλοντος, Ψύξης ή Κατάψυξης
12. «Οδηγός Υγιεινής» για τις Επιχειρήσεις Λιανικής Πώλησης Τροφίμων

# **ΜΕΛΕΤΗ / ΣΧΕΔΙΟ HACCP**

## **HAC 2** **ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΙΣΕΡΧΟΜΕΝΩΝ** **ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Α/Α	Κατηγορία εισερχόμενων υλικών τροφίμων	Κατηγορία Υλικών (βάσει του ΚΤ&Π)	Κωδ. Προδιαγραφής	Τρόφιμα (Συγκεκριμένα Είδη)	Σχετική Προδιαγραφή Προμηθευτή (σε περίπτωση ύπαρξης, δεν συμπληρώνονται τα υπόλοιπα πεδία)	Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά (τουλάχιστον περιγραφή και είδος συσκευασίας, σήμανση, θ <sup>ο</sup> C παραλαβής)	Αναλυτική περιγραφή (συσκευασίας πρώτης και δεύτερης, χρόνου ζωής, συνθηκών διακίνησης και αποθήκευσης)	Οδηγίες (μεταφοράς, προετοιμασίας, οδηγίες ασφάλειας προς τον ενδιάμεσο και τον τελικό καταναλωτή)
1	Μπαχαρικά	Αρτυματικές Ύλες και Αιθέρια Έλαια	ΠΔΦ-Α' -01					
2	Αλάτι	Αρτυματικές Ύλες και Αιθέρια Έλαια	ΠΔΦ-Α' -02					
3	Ξύδι	Αρτυματικές Ύλες και Αιθέρια Έλαια	ΠΔΦ-Α' -03					
4	Μουστάρδα	Αρτυματικές Ύλες και Αιθέρια Έλαια	ΠΔΦ-Α' -04					

Α/Α	Κατηγορία εισερχόμενων υλικών τροφίμων	Κατηγορία Υλικών (βάσει του ΚΤ&Π)	Κωδ. Προδιαγραφής	Τρόφιμα (Συγκεκριμένα Είδη)	Σχετική Προδιαγραφή Προμηθευτή (σε περίπτωση ύπαρξης, δεν συμπληρώνονται τα υπόλοιπα πεδία)	Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά (τουλάχιστον περιγραφή και είδος συσκευασίας, σήμανση, θ <sup>ο</sup> C παραλαβής)	Αναλυτική περιγραφή (συσκευασίας πρώτης και δεύτερης, χρόνου ζωής, συνθηκών διακίνησης και αποθήκευσης)	Οδηγίες (μεταφοράς, προετοιμασίας, οδηγίες ασφάλειας προς τον ενδιάμεσο και τον τελικό καταναλωτή)
5	Γάλα συμπυκνωμένων ο εβαπορέ	Γάλα, αυγά και Προϊόντα από αυτά	ΠΔΦ-Α' -05					
6	Ζάχαρη	Γλυκαντικές ύλες	ΠΔΦ-Α' -06					
7	ΜΕΛΙ	Γλυκαντικές ύλες	ΠΔΦ-Α' -07					
8	Μαγρονέζες και ομοειδή	Αρτυματικές ύλες και αιθέρια έλαια	ΠΔΦ-Α' -08					

A/A	Κατηγορία εισερχόμενων υλικών τροφίμων	Κατηγορία Υλικών (βάσει του ΚΤ&Π)	Κωδ. Προδιαγραφής	Τρόφιμα (Συγκεκριμένα Είδη)	Σχετική Προδιαγραφή Προμηθευτή (σε περίπτωση ύπαρξης, δεν συμπληρώνονται τα υπόλοιπα πεδία)	Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά (τουλάχιστον περιγραφή και είδος συσκευασίας, σήμανση, θ <sup>ο</sup> C παραλαβής)	Αναλυτική περιγραφή (συσκευασίας πρώτης και δεύτερης, χρόνου ζωής, συνθηκών διακίνησης και αποθήκευσης)	Οδηγίες (μεταφοράς, προετοιμασίας, οδηγίες ασφάλειας προς τον ενδιάμεσο και τον τελικό καταναλωτή)
9	Άλευρα	Δημητριακά και προϊόντα τους	ΠΔΦ-Α' -09					
10	Σιμιγδαλι	Δημητριακά και προϊόντα τους	ΠΔΦ-Α' -10					
11	Ζυμαρικά	Δημητριακά και προϊόντα τους	ΠΔΦ-Α' -11					
12	Ρύζι	Δημητριακά και προϊόντα τους	ΠΔΦ-Α' -12					

A/A	Κατηγορία εισερχόμενων υλικών τροφίμων	Κατηγορία Υλικών (βάσει του ΚΤ&Π)	Κωδ. Προδιαγραφής	Τρόφιμα (Συγκεκριμένα Είδη)	Σχετική Προδιαγραφή Προμηθευτή (σε περίπτωση ύπαρξης, δεν συμπληρώνονται τα υπόλοιπα πεδία)	Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά (τουλάχιστον περιγραφή και είδος συσκευασίας, σήμανση, θ <sup>ο</sup> C παραλαβής)	Αναλυτική περιγραφή (συσκευασίας πρώτης και δεύτερης, χρόνου ζωής, συνθηκών διακίνησης και αποθήκευσης)	Οδηγίες (μεταφοράς, προετοιμασίας, οδηγίες ασφάλειας προς τον ενδιάμεσο και τον τελικό καταναλωτή)
13	Ζωικά λίπη	Εδώδιμα λίπη και έλαια	ΠΔΦ-Α' -13					
14	Τρόφιμα φυτικής προέλευσης συμπτυκνωμένα και διατηρημένα σε αλάτι, ξύδι, λάδι, οινόπνευμα, σούπες (μανιτάρια, ελιές, τουρσί, πελτές ντομάτας και σμοειδή)	Διάφορα τρόφιμα φυτικής προέλευσης	ΠΔΦ-Α' -14					
15	Όσπρια	Διάφορα τρόφιμα φυτικής προέλευσης	ΠΔΦ-Α' -15					

Α/Α	Κατηγορία εισερχόμενων υλικών τροφίμων	Κατηγορία Υλικών (βάσει του ΚΤ&Π)	Κωδ. Προδιαγραφής	Τρόφιμα (Συγκεκριμένα Είδη)	Σχετική Προδιαγραφή Προμηθευτή (σε περίπτωση ύπαρξης, δεν συμπεριλαμβάνονται τα υπόλοιπα πεδία)	Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά (τουλάχιστον περιγραφή και είδος συσκευασίας, σήμανση, θ°C παραλαβής)	Αναλυτική περιγραφή (συσκευασίας πρώτης και δεύτερης, χρόνου ζωής, συνθηκών διακίνησης και αποθήκευσης)	Οδηγίες (μεταφοράς, προετοιμασίας, οδηγίες ασφάλειας προς τον ενδιάμεσο και τον τελικό καταναλωτή)
16	Ξηροί καρποί	Διάφορα τρόφιμα φυτικής προέλευσης	ΠΔΦ-Α' -16					
17	Κονσέρβες διάφορες	Διάφορα Τρόφιμα Φυτικής Προέλευσης	ΠΔΦ-Α' -17					
18	Ελαιόλαδο	Εδώδιμα Λίπη και Έλαια	ΠΔΦ-Α' -18					
19	Σπορέλαια	Εδώδιμα Λίπη και Έλαια	ΠΔΦ-Α' -19					

Α/Α	Κατηγορία εισερχόμενων υλικών τροφίμων	Κατηγορία Υλικών (βάσει του ΚΤ&Π)	Κωδ. Προδιαγραφής	Τρόφιμα (Συγκεκριμένα Είδη)	Σχετική Προδιαγραφή Προμηθευτή (σε περίπτωση ύπαρξης, δεν συμπληρώνονται τα υπόλοιπα πεδία)	Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά (τουλάχιστον περιγραφή και είδος συσκευασίας, σήμανση, θ <sup>ο</sup> C παραλαβής)	Αναλυτική περιγραφή (συσκευασίας πρώτης και δεύτερης, χρόνου ζωής, συνθηκών διακίνησης και αποθήκευσης)	Οδηγίες (μεταφοράς, προετοιμασίας, οδηγίες ασφάλειας προς τον ενδιάμεσο και τον τελικό καταναλωτή)
20	Μαργαρίνη	Εδώδιμα Λίπη και Έλαια	ΠΔΦ-Α' -20					
21	Νερό (εμφιαλωμένο και δικτύου), ανθρακούχα	Ποτά διάφορα	ΠΔΦ-Α' -21					
22	Ελεύθερα αλκοόλης ποτά – τεχνικά ελεύθερα αλκοόλης ποτά – χυμοί (συμπυκνωμένοι και μη) – σιρόπια γλυκών (filling)	Ποτά διάφορα	ΠΔΦ-Α' -22					

A/A	Κατηγορία εισερχόμενων υλικίων τροφίμων	Κατηγορία Υλικών (βάσει του ΚΤ&Π)	Κωδ. Προδιαγραφής	Τρόφιμα (Συγκεκριμένα Είδη)	Σχετική Προδιαγραφή Προμηθευτή (σε περίπτωση ύπαρξης, δεν συμπληρώνονται τα υπόλοιπα πεδία)	Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά (τουλάχιστον περιγραφή και είδος συσκευασίας, σημάνση, θ <sup>ο</sup> C παραλαβής)	Αναλυτική περιγραφή (συσκευασίας πρώτης και δεύτερης, χρόνου ζωής, συνθηκών διακίνησης και αποθήκευσης)	Οδηγίες (μεταφοράς, προετοιμασίας, οδηγίες ασφάλειας προς τον ενδιάμεσο και τον τελικό καταναλωτή)
23	Αλκοολούχα ποτά	Ποτά διάφορα	ΠΔΦ-Α' -23					
24	Κομπόστες, μαρμελάδες, χαλβάς, ζαχαρόπηκτα, ζελέ, μπισκότα	Προϊόντα με γλυκαντικά	ΠΔΦ-Α' -24					
25	Πραλίνα	Προϊόντα με γλυκαντικά, Κακάο, Σοκολάτα	ΠΔΦ-Α' -25					
26	Σκόνη (πουρές, ζωμοί, ντομάτας, λαχανικών, σάλτσες)	Τρόφιμα Φυτικής Προέλευσης, Διατηρημένα Τρόφιμα	ΠΔΦ-Α' -26					

A/A	Κατηγορία εισερχόμενων υλικών τροφίμων	Κατηγορία Υλικών (βάσει του ΚΤ&Π)	Κωδ. Προδιαγραφής	Τρόφιμα (Συγκεκριμένα Είδη)	Σχετική Προδιαγραφή Προμηθευτή (σε περίπτωση ύπαρξης, δεν συμπληρώνονται τα υπόλοιπα πεδία)	Μακροσκοπικά Χαρακτηριστικά (τουλάχιστον περιγραφή και είδος συσκευασίας, σήμανση, θ <sup>ο</sup> C παραλαβής)	Αναλυτική περιγραφή (συσκευασίας πρώτης και δεύτερης, χρόνου ζωής, συνθηκών διακίνησης και αποθήκευσης)	Οδηγίες (μεταφοράς, προετοιμασίας, οδηγίες ασφάλειας προς τον ενδιάμεσο και τον τελικό καταναλωτή)
27	Τσάι, καφές	Τσάι, καφές, κακάο και προϊόντα αυτού	ΠΔΦ-Α' -27					
28	Κακάο, σοκολάτα, κουβερούρα	Τσάι, καφές, κακάο και προϊόντα αυτού	ΠΔΦ-Α' -28					

Κωδ. Αρ. : ΠΔΦ-Α' -01
Α' ΥΛΗ : Μπαχαρικά
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΥΛΙΚΩΝ : Αρτυματικές Ύλες και Αιθέρια Έλαια

		Απαιτήσεις
ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ		<ul style="list-style-type: none"> <li>Κατάσταση συσκευασίας</li> <li>Κατάσταση καθαρότητας υλικού</li> <li>Σήμανση</li> <li>Θερμοκρασία παραλαβής</li> <li></li> </ul> <p>Τυποποιημένο προϊόν Όχι χτυπήματα, χωρίς εμφανείς ακαθαρσίες Ελεύθερο από ακαθαρσίες και ξένα σώματα Να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης Θερμοκρασία περιβάλλοντος</p>
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΦΥΣΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Χρώμα, υφή, γεύση, οσμή</li> <li>Υγρασία</li> <li>Τέφρα (ανάλογα με τον τύπο)</li> <li>Αδιάλυτα σε υδροχλωρικό οξύ συστατικά τέφρας (ανάλογα με τον τύπο)</li> </ul> <p>15 % max 2.5% max –7% max 0.6% max-2% max</p>
	ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Τοξικές ουσίες (όπως εντομοκτόνα, φυτοφάρμακα )</li> <li>Τοξικά μέταλλα (όπως Pb, Hg, Cd, As, Sb )</li> <li>Μυκοτοξίνες B<sub>1</sub> B<sub>1</sub>+B<sub>2</sub>+G<sub>1</sub>+G<sub>2</sub></li> <li></li> </ul> <p>Απουσία Απουσία max 5 µg/kg max 10 µg/kg</p>
	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>B. cereus</li> <li>Cl. perfringens</li> <li>E. coli</li> <li>Μύκητες</li> </ul> <p>&lt;10<sup>2</sup> (GMP) max 10<sup>4</sup> &lt;10<sup>2</sup> (GMP) max 10<sup>3</sup> &lt;10<sup>2</sup> (GMP) max 10<sup>3</sup> &lt; 10<sup>3</sup> (GMP) max 10<sup>5</sup></p>
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ		Υλικά επαφής κατάλληλα για τρόφιμα (σύμφωνα με τον ΚΤ&Π)
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ		Όπως αναγράφεται στη συσκευασία
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ – ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ		Χώρος σκιερός, ξηρός και δροσερός
ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ		Τήρηση Γενικών και Ειδικών Διατάξεων: ♦ Κώδικα Τροφίμων και Ποτών ♦ Κώδικα Υγειονομικής Νομοθεσίας Προσκόμιση σχετικών πιστοποιητικών
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ		

Κωδ. Αρ. : ΠΔΦ-Α' -02
Α' ΥΛΗ : Αλάτι
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΥΛΙΚΩΝ : Αρτυματικές Ύλες και Αιθέρια Έλαια

		Απαιτήσεις
ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ		<ul style="list-style-type: none"> <li>Κατάσταση συσκευασίας</li> <li>Κατάσταση καθαρότητας υλικού</li> <li>Σήμανση</li> <li>Θερμοκρασία παραλαβής</li> <li></li> </ul> <p>Τυποποιημένο προϊόν Όχι χτυπήματα, χωρίς εμφανείς ακαθαρσίες Ελεύθερο από ακαθαρσίες και ξένα σώματα Να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης Θερμοκρασία περιβάλλοντος</p>
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΦΥΣΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Χρώμα</li> <li>Πρόσθετες χρωστικές ουσίες</li> <li>Γεύση – Οσμή</li> <li>Υφή</li> </ul> <p>Καθαρό λευκό – χιονάτο Απουσία Σαφώς αλμυρή</p>
	ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Αντίδραση παρουσία Φαινολοφθαλεΐνης</li> <li>Περιεκτικότητα NaCl</li> <li>Αδιάλυτες ενώσεις σε νερό</li> <li>Τοξικά μέταλλα (όπως Pb, Hg, Cd, As, Sb)</li> <li>Χλωριούχο Μαγνήσιο</li> <li>Ουσίες αδιάλυτες σε HCl 10%</li> <li>Φθοριούχο Κάλιο</li> </ul> <p>Ουδέτερη &gt; 97% &lt; 0.2% Απουσία &lt; 1% &lt; 0.8% ≤ 200 mg/kg</p>
	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> <li></li> <li></li> <li></li> </ul>
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ		Υλικά επαφής κατάλληλα για τρόφιμα (σύμφωνα με τον ΚΤ&Π)
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ		Όπως αναγράφεται στη συσκευασία
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ – ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ		Χώρος σκιερός, ξηρός και δροσερός
ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ		<p>Τήρηση Γενικών και Ειδικών Διατάξεων:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Κώδικα Τροφίμων και Ποτών</li> <li>♦ Κώδικα Υγειονομικής Νομοθεσίας</li> </ul> <p>Προσκόμιση σχετικών πιστοποιητικών</p>
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ		Στην περίπτωση του Ιωδιούχου Αλατιού πρέπει να αναφέρεται ρητώς πάνω στη συσκευασία ότι έχει ενισχυθεί με προσθήκη ιωδιούχου καλίου σε περιεκτικότητες 40-60ppm

Κωδ. Αρ. : ΠΔΦ-Α' -03
Α' ΥΛΗ : Ξύδι
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΥΛΙΚΩΝ : Αρτυματικές Ύλες και Αιθέρια Έλαια

		Απαιτήσεις
ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ		<ul style="list-style-type: none"> <li>Κατάσταση συσκευασίας</li> <li>Κατάσταση καθαρότητας υλικού</li> <li>Σήμανση</li> <li>Θερμοκρασία παραλαβής</li> </ul> <p>Τυποποιημένο προϊόν Όχι διαρροές, χωρίς χτυπήματα, χωρίς εμφανείς ακαθαρσίες</p> <p>Διαυγές διάλυμα, χωρίς ακαθαρσίες και ξένα σώματα. Απουσία ιζήματος Να αναγράφεται ημερομηνία λήξης Θερμοκρασία περιβάλλοντος</p>
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΦΥΣΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Γεύση</li> <li>Οξικό οξύ</li> <li>Χρώμα, Οσμή</li> <li>Ίζημα</li> </ul> <p>Όξινη &gt; 6%</p> <p>Απουσία (Διαυγές)</p>
	ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Τοξικές ουσίες</li> <li>Πρόσθετες χρωστικές ουσίες</li> <li>Πρόσθετες ανόργανες και οργανικές ουσίες</li> <li>Θεώδη (SO<sub>2</sub><sup>-2</sup>)</li> <li></li> <li></li> <li></li> </ul> <p>Απουσία Απουσία (ξύδι σε κρασί) Απουσία εκτός E150a, E150b, E150c, E150d &lt; 170 mg/lit (ξύδι από ζύμωση)</p>
	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> <li></li> <li></li> <li></li> <li></li> <li></li> <li></li> </ul>
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ		Υλικά επαφής κατάλληλα για τρόφιμα (σύμφωνα με τον ΚΤ&Π)
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ		Όπως αναγράφεται στη συσκευασία
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ – ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ		Χώρος ξηρός, σκιερός και δροσερός
ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ		Τήρηση Γενικών και Ειδικών Διατάξεων: ♦ Κώδικα Τροφίμων και Ποτών ♦ Κώδικα Υγειονομικής Νομοθεσίας Προσκόμιση σχετικών πιστοποιητικών
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ		

Κωδ. Αρ.: ΠΔΦ-Α' -04
Α' ΥΛΗ : Μουστάρδα και ομοειδή
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΥΛΙΚΩΝ :Αρτυματικές ύλες και αιθέρια έλαια

		Απαιτήσεις
ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Κατάσταση συσκευασίας</li> <li>• Σήμανση</li> <li>• Θερμοκρασία παραλαβής</li> <li>•</li> </ul>
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΦΥΣΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul>
	ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τοξικές ουσίες</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul>
	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Παθογόνοι Μ/Ο</li> <li>• Ενδεικτικοί Μ/Ο</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul>
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ		Υλικά επαφής κατάλληλα για τρόφιμα (σύμφωνα με τον ΚΤ&Π)
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ		Όπως αναγράφεται στη συσκευασία
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ – ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ		Συντήρηση (0-4°C)
ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ		<p>Τήρηση Γενικών και Ειδικών Διατάξεων:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Κώδικα Τροφίμων και Ποτών</li> <li>◆ Κώδικα Υγειονομικής Νομοθεσίας</li> </ul>
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ		

Κωδ. Αρ. : ΠΔΦ-Α' -05
Α' ΥΛΗ : Γάλα συμπυκνωμένο, εβαπορέ
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΥΛΙΚΩΝ : Γάλα, αυγά και προϊόντα από αυτά

Απαιτήσεις
------------

ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Κατάσταση συσκευασίας</li> <li>• Κατάσταση καθαρότητας υλικού</li> <li>• Σήμανση</li> <li>• Θερμοκρασία παραλαβής</li> <li>•</li> </ul>	<p>Τυποποιημένο προϊόν Όχι χτυπημένη, φουσκωμένη, χωρίς διαρροές και εμφανείς βρωμιές</p> <p>Απουσία ξένων σωμάτων</p> <p>Αναγραφή ημερομηνίας λήξης και προέλευσης Συνθήκες Περιβάλλοντος</p>
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΦΥΣΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Γεύση, Οσμή, Χρώμα</li> <li>•</li> </ul>	
	ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τοξικές ουσίες (όπως εντομοκτόνα, αντιβιοτικά, φυτοφάρμακα)</li> <li>• Βαρέα μέταλλα</li> <li>•</li> </ul>	<p>Απουσία</p> <p>Απουσία</p>
	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salmonella spp (σε 1gr)</li> <li>• Παθογόνα μικρόβια</li> <li>• Ολική μικροβιακή χλωρίδα</li> <li>• Κολοβακτηρίδια</li> <li>• Σορβικά (E200, E202, E203)</li> </ul>	<p>Απουσία</p> <p>Στείρο</p> <p>Στείρο</p> <p>Στείρο</p> <p>&lt; 1000 mg/kg</p>
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ		Υλικά επαφής κατάλληλα για τρόφιμα (σύμφωνα με τον ΚΤ&Π)	
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ		Όπως αναγράφεται στη συσκευασία	
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ – ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ		Χώρος ξηρός, σκιερός και δροσερός Μετά το άνοιγμα της συσκευασίας στη συντήρηση (0 – 4°C)	
ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ		<p>Τήρηση Γενικών και Ειδικών Διατάξεων:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Κώδικα Τροφίμων και Ποτών</li> <li>◆ Κώδικα Υγειονομικής Νομοθεσίας</li> </ul> <p>Προσκόμιση σχετικών πιστοποιητικών</p>	
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ			

Κωδ. Αρ. : ΠΔΦ-Α' -06
Α' ΥΛΗ : Ζάχαρη
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΥΛΙΚΩΝ : Γλυκαντικές Υλες

		Απαιτήσεις	
ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ		<ul style="list-style-type: none"> <li>Κατάσταση συσκευασίας</li> <li>Σήμανση</li> <li>Θερμοκρασία παραλαβής</li> <li></li> <li></li> <li></li> </ul>	Τυποποιημένο προϊόν Χωρίς διαρροές, χωρίς εμφανείς ακαθαρσίες, χωρίς αλλοιώσεις Αναγραφή ημερομηνίας λήξης Θερμοκρασία περιβάλλοντος
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΦΥΣΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Χροιά</li> <li>Ζαχαρόζη</li> <li>Ιμβερτοζάχαρο</li> <li>Παραγόμενο Διοξειδίο του Θείου</li> <li>Χρώμα, Υφή</li> </ul>	12 β. max 99,7% min 0.04% κ.β. 10mg/kg max
	ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ζύμωση ή αλλοίωση</li> <li>Ξένες ανόργανες ή οργανικές ουσίες</li> <li>Πρόσθετες χρωστικές ουσίες</li> <li></li> <li></li> <li></li> </ul>	Απουσία Απουσία (έστω και εάν προέρχονται από α' ύλες που χρησιμοποιήθηκαν) Απουσία
	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> <li></li> <li></li> <li></li> <li></li> <li></li> </ul>	
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ		Υλικά επαφής κατάλληλα για τρόφιμα (σύμφωνα με τον ΚΤ&Π)	
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ		Όπως αναγράφεται στη συσκευασία	
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ – ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ		Χώρος σκιερός, ξηρός και δροσερός	
ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ		Τήρηση Γενικών και Ειδικών Διατάξεων: ♦ Κώδικα Τροφίμων και Ποτών ♦ Κώδικα Υγειονομικής Νομοθεσίας Προσκόμιση σχετικών πιστοποιητικών	
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ			

Κωδ. Αρ. : ΠΔΦ-Α' -07
Α' ΥΛΗ : Μέλι
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΥΛΙΚΩΝ : Γλυκαντικές Υλές

		Απαιτήσεις
ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ		<ul style="list-style-type: none"> <li>Κατάσταση συσκευασίας</li> <li>Σήμανση</li> <li>Θερμοκρασία παραλαβής</li> </ul> <p>Τυποποιημένο προϊόν Οχι διαρροές, χωρίς εμφανείς ακαθαρσίες και χτυπήματα Να αναγράφεται το καθαρό βάρος , η διεύθυνση του παραγωγού ή / και του εμπόρου Θερμοκρασία περιβάλλοντος</p>
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΦΥΣΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά</li> <li>Συνολικό σάκχαρο</li> <li>Καλαμοσάκχαρο</li> <li>Τέφρα</li> <li>Οργανικές και ανόργανες ύλες ξένες προς τη συνθεσή του όπως έντομα, μέρη εντόμου, κόκκοι άμμου</li> </ul> <p>Οχι ξένη γεύση ή οσμή. Να μην έχει αρχίσει να ζυμώνεται 60% min 10% max 1 % max Απουσία</p>
	ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Υπολείμματα αντιβιοτικών</li> <li>Υπολείμματα φαιολών, παρασιτοκτόνων</li> <li>Υπολείμματα μετάλλων</li> </ul> <p>Απουσία Απουσία Απουσία</p>
	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ευρωτιάση</li> <li>Ενδεικτικοί Μ/Ο</li> </ul> <p>Απουσία <i>Cl. botulinum</i></p>
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ		Υλικά επαφής κατάλληλα για τρόφιμα (σύμφωνα με τον ΚΤ&Π)
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ		Όπως αναγράφεται στη συσκευασία
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ – ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ		Χώρος σκιερός, ξηρός και δροσερός
ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ		<p>Τήρηση Γενικών και Ειδικών Διατάξεων:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Κώδικα Τροφίμων και Ποτών</li> <li>♦ Κώδικα Υγειονομικής Νομοθεσίας</li> </ul> <p>Προσκόμιση σχετικών πιστοποιητικών</p>
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ		

Κωδ. Αρ. : ΠΔΦ-Α' -08
Α' ΥΛΗ : Μαγιονέζα και ομοειδή
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΥΛΙΚΩΝ : Αρτυματικές ύλες και αιθέρια έλαια

		Απαιτήσεις
ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ		<ul style="list-style-type: none"> <li>Κατάσταση συσκευασίας</li> <li>Σήμανση</li> <li>Θερμοκρασία παραλαβής</li> <li></li> </ul> Τυποποιημένο προϊόν Όχι διαρροές, χωρίς εμφανείς ακαθαρσίες Αναγραφή ημερομηνίας λήξης Θερμοκρασία περιβάλλοντος
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΦΥΣΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά</li> <li>PH</li> <li></li> </ul> Άμεπτα, χωρίς ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών πρώτων υλών ή ατελούς επεξεργασίας <4.5
	ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Τοξικές ουσίες</li> <li></li> <li></li> <li></li> </ul> Απουσία
	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Παθογόνοι Μ/Ο</li> <li>Ενδεικτικοί Μ/Ο</li> <li></li> <li></li> <li></li> <li></li> </ul> Απουσία <i>E.coli O.157:H7, Salmonella spp, Cl. botulinum, Cl. perfringens, B.cereus</i>
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ		Υλικά επαφής κατάλληλα για τρόφιμα (σύμφωνα με τον ΚΤ&Π)
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ		Όπως αναγράφεται στη συσκευασία
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ – ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ		Συντήρηση (0-4°C)
ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ		Τήρηση Γενικών και Ειδικών Διατάξεων: ♦ Κώδικα Τροφίμων και Ποτών ♦ Κώδικα Υγειονομικής Νομοθεσίας Προσκόμιση σχετικών πιστοποιητικών
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ		

Κωδ. Αρ. : ΠΔΦ-Α' -09
Α' ΥΛΗ : Άλευρα
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΥΛΙΚΩΝ : Δημητριακά και προϊόντα τους

		Απαιτήσεις
ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ		<ul style="list-style-type: none"> <li>Κατάσταση συσκευασίας</li> </ul> Τυποποιημένο προϊόν Χωρίς διαρροές, όχι χτυπήματα και εμφανείς ακαθαρσίες, έντομα Αναγραφή ημερομηνίας λήξης Θερμοκρασία περιβάλλοντος
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΦΥΣΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά</li> <li>Περιεχόμενη γλουτένη</li> <li>Λεπτότητα πιτύρων (σε τύπου 85%)</li> </ul> Άμεπτα, χωρίς ενδείξεις χρησιμοποίησης μειονεκτικών α'υλών ή ατελούς επεξεργασίας Συνεκτική, ελαστική ικανότητα συγκράτησης νερού 62% min >2%
	ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Οξύτητα σε θειικό οξύ</li> <li>Υγρασία</li> <li>Γλουτένη</li> <li>Τέφρα</li> <li>Υπ/πο σε τετραχλωράνθρακα</li> <li>Λιπαρές ουσίες</li> <li>Μυκοτοξίνες B<sub>1</sub> B<sub>1</sub>+B<sub>2</sub>+G<sub>1</sub>+G<sub>2</sub> Ωχρατοξίνη Α</li> </ul> ≤ 0,08% max 13,5 % max 26% min 0,5% max 0,015% max 1,10% max max 2 µg/kg max 4 µg/kg max 3 µg/kg
	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ενδεικτικοί Μ/Ο</li> <li></li> <li></li> <li></li> <li></li> </ul> B. cereus Salmonella spp
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	Υλικά επαφής κατάλληλα για τρόφιμα (σύμφωνα με τον ΚΤ&Π)	
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ	Όπως αναγράφεται στη συσκευασία	
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ – ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ	Χώρος σκιερός, ξηρός και δροσερός	
ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ	Τήρηση Γενικών και Ειδικών Διατάξεων: ♦ Κώδικα Τροφίμων και Ποτών ♦ Κώδικα Υγειονομικής Νομοθεσίας Προσκόμιση σχετικών πιστοποιητικών	
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ		

Κωδ. Αρ. : ΠΔΦ-Α' -10
Α' ΥΛΗ : Σιμιγδάλι
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΥΛΙΚΩΝ : Δημητριακά και προϊόντα τους

		Απαιτήσεις
ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ		<ul style="list-style-type: none"> <li>Κατάσταση συσκευασίας</li> <li>Σήμανση</li> <li>Θερμοκρασία παραλαβής</li> </ul> Τυποποιημένο προϊόν Χωρίς διαρροές, όχι χτυπήματα και εμφανείς ακαθαρσίες, έντομα Αναγραφή ημερομηνίας λήξης Θερμοκρασία περιβάλλοντος ή κατάψυξης <-18° C
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΦΥΣΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά</li> <li></li> </ul> Εκ αδρομερούς σκόνης απηλλαγμένο από συστατικά του επικαρπίου Από σίτο
	ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Υγρασία</li> <li>Γλουτένη</li> <li>Τέφρα</li> <li>Οξύτητα σε θειικό οξύ</li> <li>Πίτυρο</li> <li>Υπολείμματα σε τετραχλωράνθρακα</li> <li>Μυκοτοξίνη (κυρίως <i>Aflatoxin</i>)</li> </ul> 13,5 % max 26% min 0,80 % max 0,07% max 0,80% max 0,015% max Απουσία
	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ενδεικτικοί Μ/Ο</li> <li></li> <li></li> <li></li> <li></li> </ul> <i>B. cereus</i> <i>Salmonella spp</i>
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ		Υλικά επαφής κατάλληλα για τρόφιμα (σύμφωνα με τον ΚΤ&Π)
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ		Όπως αναγράφεται στη συσκευασία
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ – ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ		Χώρος δροσερός, ξηρός και σκιερός ή σε κατάψυξη (Θ<-18° C)
ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ		Τήρηση Γενικών και Ειδικών Διατάξεων: ♦ Κώδικα Τροφίμων και Ποτών ♦ Κώδικα Υγειονομικής Νομοθεσίας Προσκόμιση σχετικών πιστοποιητικών
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ		

Κωδ. Αρ. : ΠΔΦ-Α' -11
Α' ΥΛΗ : Ζυμαρικά
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΥΛΙΚΩΝ : Δημητριακά και προϊόντα τους

		Απαιτήσεις
ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Κατάσταση συσκευασίας</li> </ul> Τυποποιημένο προϊόν Χωρίς διαρροές, όχι χτυπήματα και εμφανείς ακαθαρσίες Αναγραφή ημερομηνίας λήξης Θερμοκρασία περιβάλλοντος
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΦΥΣΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Σήμανση</li> <li>• Θερμοκρασία παραλαβής</li> </ul> Να μην έχουν προσβληθεί από σκώληκες ή ακάρεα
	ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά</li> <li>• Οσμή, Χρώμα, Γεύση</li> </ul> 12,5% max (θερινούς μήνες) 13,5% max (χειμερινούς μήνες)  10 βαθμοί max ή 0,9% σε γαλακτικό οξύ Αντίστοιχη σιμιγδαλίου + 0.1
	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Υγρασία και πτητικές ουσίες στους 105°C</li> <li>• Οξύτητα</li> <li>• Τέφρα</li> <li>• Μυκοτοξίνες (κυρίως <i>Aflatoxin</i>)</li> <li>• Πρόσθετες χρωστικές, συντηρητικά</li> </ul> Απουσία Απουσία
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ		Υλικά επαφής κατάλληλα για τρόφιμα (σύμφωνα με τον ΚΤ&Π)
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ		Όπως αναγράφεται στη συσκευασία
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ – ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ		Χώρος σκιερός, ξηρός και δροσερός
ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ		Τήρηση Γενικών και Ειδικών Διατάξεων: <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Κώδικα Τροφίμων και Ποτών</li> <li>◆ Κώδικα Υγειονομικής Νομοθεσίας</li> </ul> Προσκόμιση σχετικών πιστοποιητικών
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ		

Κωδ. Αρ. : ΠΔΦ-Α' -12
Α' ΥΛΗ : Ρύζι
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΥΛΙΚΩΝ : Δημητριακά και προϊόντα τους

		Απαιτήσεις
ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ		<ul style="list-style-type: none"> <li>Κατάσταση συσκευασίας</li> </ul> <p>Ξένες ύλες (όπως χαλίκια, σόνες, θραύσματα αχύρων)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Σήμανση</li> <li>Θερμοκρασία παραλαβής</li> </ul>
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΦΥΣΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά</li> <li>Λευκασμένο</li> <li>Υγρασία</li> <li>Θραύσματα κόκκων</li> <li>Κίτρινοι κόκκοι ή κιτρινωποί (εκτός Parboiling)</li> <li>Ερυθροί ή ερυθρωποί</li> <li>Πρασινωποί ή κρητιδόμορφοι</li> </ul>
	ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> <li></li> <li></li> </ul>
	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ενδεικτικοί Μ/Ο</li> <li></li> <li></li> <li></li> <li></li> </ul>
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ		Υλικά επαφής κατάλληλα για τρόφιμα (σύμφωνα με τον ΚΤ&Π)
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ		Όπως αναγράφεται στη συσκευασία
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ – ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ		Χώρος δροσερός, ξηρός και σκιερός.
ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ		<p>Τήρηση Γενικών και Ειδικών Διατάξεων:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Κώδικα Τροφίμων και Ποτών</li> <li>Κώδικα Υγειονομικής Νομοθεσίας</li> </ul> <p>Προσκόμιση σχετικών πιστοποιητικών</p>
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ		

Κωδ. Αρ. : ΠΔΦ-Α' -13		
Α' ΥΛΗ : Ζωϊκά Λίπη		
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΥΛΙΚΩΝ : Εδώδιμα Λίπη και Έλαια		
		Απαιτήσεις
ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Κατάσταση συσκευασίας</li> <li>• Σήμανση</li> <li>• Σήμανση</li> <li>• Θερμοκρασία παραλαβής</li> </ul>
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΦΥΣΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Σημείο Τήξης</li> <li>• Οσμή, Χρώμα</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul>
	ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οξύτητα</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul>
	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ		Υλικά επαφής κατάλληλα για τρόφιμα (σύμφωνα με τον ΚΤ&Π)
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ		Όπως αναγράφεται στη συσκευασία
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ – ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ		Χώρος ξηρός, σκιερός και δροσερός
ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ		<p>Τήρηση Γενικών και Ειδικών Διατάξεων:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Κώδικα Τροφίμων και Ποτών</li> <li>◆ Κώδικα Υγειονομικής Νομοθεσίας</li> </ul> <p>Προσκόμιση σχετικών πιστοποιητικών</p>
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ		

Κωδ. Αρ. : ΠΔΦ-Α' -14
Α' ΥΛΗ : Τρόφιμα φυτικής προέλευσης συμπυκνωμένα και διατηρημένα σε αλάτι, ξύδι, λάδι, οινόπνευμα σούπες (μανιτάρια, ελιές, χυμοί, πελτές ντομάτας και ομοειδή).
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΥΛΙΚΩΝ : Διάφορα τρόφιμα φυτικής προέλευσης

		Απαιτήσεις
ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ		<ul style="list-style-type: none"> <li>Κατάσταση συσκευασίας</li> <li>Σήμανση</li> <li>Θερμοκρασία παραλαβής</li> <li></li> </ul> <p>Τυποποιημένο προϊόν Χωρίς διαρροές, χωρίς εμφανείς ακαθαρσίες, χωρίς αλλοιώσεις (πχ. σκουριές στο πώμα) Να αναγράφεται το είδος και σε τι συντηρείται. Να αναγράφεται η ημ/νία λήξης Θερμοκρασία περιβάλλοντος</p>
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΦΥΣΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Άλμη (στις σχετικές περιπτώσεις)</li> <li>Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά</li> <li>Ξένα σώματα</li> <li></li> </ul> <p>Να χρησιμοποιείται για πρώτη φορά Οι καρποί να μην παρουσιάζουν αλλοιώσεις Απουσία</p>
	ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Τοξικές ουσίες (όπως φυτοφάρμακα, εντομοκτόνα )</li> <li>Μυκοτοξίνες (ελιές μη παστεριωμένες)</li> <li>Πρόσθετες χρωστικές ουσίες</li> <li>SO<sub>2</sub></li> <li>Αλάτι</li> <li>Οινοπνευματικός βαθμός</li> </ul> <p>Απουσία Απουσία Απουσία (ελιές, ντοματοπελτές) Απουσία (ελιές) ≤ 12% ≥ 20%</p>
	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ενδεικτικοί Μ/Ο</li> <li></li> <li></li> </ul> <p><i>Fungi</i> (όχι στις παστεριωμένες ελιές) <i>Salmonella spp</i> (ελιές)</p>
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	Υλικά επαφής κατάλληλα για τρόφιμα (σύμφωνα με τον ΚΤ&Π)	
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ	Όπως αναγράφεται στη συσκευασία	
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ – ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ	Χώρος σκιερός, ξηρός και δροσερός.	
ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ	Τήρηση Γενικών και Ειδικών Διατάξεων: ♦ Κώδικα Τροφίμων και Ποτών ♦ Κώδικα Υγειονομικής Νομοθεσίας Προσκόμιση σχετικών πιστοποιητικών	
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ		

Κωδ. Αρ. : ΠΔΦ-Α' -15
Α' ΥΛΗ : Όσπρια
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΥΛΙΚΩΝ : Διάφορα Τρόφιμα Φυτικής Προέλευσης

		Απαιτήσεις
ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ		<ul style="list-style-type: none"> <li>Κατάσταση συσκευασίας</li> <li>Σήμανση</li> <li>Θερμοκρασία παραλαβής</li> </ul> <p>Τυποποιημένο προϊόν Χωρίς διαρροές, χωρίς εμφανείς ακαθαρσίες, χωρίς αλλοιώσεις Αναγραφή ημερομηνίας λήξης Θερμοκρασία περιβάλλοντος</p>
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΦΥΣΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Οργ/κα χαρακτηριστικά</li> <li>Κατά το βρασμό με νερό</li> </ul> <p>Να παρουσιάζουν ευχάριστους οργανοληπτικούς χαρακτήρες. Φυσιολογικού χρώματος, σπιλπνά και μη συρρικνωμένα, απαλλαγμένα πρακτικά κάθε ξένης πρόσμιξης. Οχι αλλοίωση στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Όσπρια τα οποία βράζουν πλήρως σε χρόνο μεγαλύτερο του συνήθους, θεωρούνται σαν "κατωτέρας ποιότητας"</p>
	ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Υγρασία και πτητικές ουσίες στους 105 °C</li> <li>Προσβολή από ακάρεα</li> <li>Πρόσθετες χρωστικές ουσίες</li> </ul> <p>&lt; 14% &lt; 5% Απουσία</p>
	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> <li></li> <li></li> </ul>
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ		Υλικά επαφής κατάλληλα για τρόφιμα (σύμφωνα με τον ΚΤ&Π)
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ		Όπως αναφέρεται στη συσκευασία
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ – ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ		Χώρος ξηρός, σκιερός και δροσερός
ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ		Τήρηση Γενικών και Ειδικών Διατάξεων: <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Κώδικα Τροφίμων και Ποτών</li> <li>♦ Κώδικα Υγειονομικής Νομοθεσίας</li> </ul> Προσκόμιση σχετικών πιστοποιητικών
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ		

Κωδ. Αρ. : ΠΔΦ-Α' -16
Α' ΥΛΗ : Ξηροί Καρποί
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΥΛΙΚΩΝ : Διάφορα Τρόφιμα Φυτικής Προέλευσης

		Απαιτήσεις
ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Κατάσταση συσκευασίας</li> <li>• Σήμανση</li> <li>• Θερμοκρασία παραλαβής</li> <li>•</li> </ul>
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΦΥΣΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul>
	ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Μυκοτοξίνες (<i>Aflatoxin</i>)</li> <li>• Τοξικές ουσίες</li> </ul>
	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul>
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ		Υλικά επαφής κατάλληλα για τρόφιμα (σύμφωνα με τον ΚΤ&Π)
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ		Όπως αναγράφεται στην συσκευασία
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ – ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ		Χώρος σκιερός, ξηρός και δροσερός
ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ		<p>Τήρηση Γενικών και Ειδικών Διατάξεων:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Κώδικα Τροφίμων και Ποτών</li> <li>◆ Κώδικα Υγειονομικής Νομοθεσίας</li> </ul> <p>Προσκόμιση σχετικών πιστοποιητικών</p>
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ		

Κωδ. Αρ. : ΠΔΦ-Α' -17			
Α' ΥΛΗ : Κονσέρβες διάφορες			
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΥΛΙΚΩΝ : Διάφορα Τρόφιμα Φυτικής Προέλευσης			
		Απαιτήσεις ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ		<ul style="list-style-type: none"> <li>Κατάσταση συσκευασίας</li> <li>Σήμανση</li> <li>Θερμοκρασία παραλαβής</li> <li>Ξένα σώματα (πλαστικό, ξύλο, μέταλλο)</li> </ul> <p>Τυποποιημένο προϊόν Χωρίς διαρροές, χωρίς εμφανείς ακαθαρσίες, χωρίς αλλοιώσεις (πχ. σκουριές στη συσκευασία Να αναγράφεται το είδος και σε τι συντηρείται. Να αναγράφεται η ημ/νία λήξης Θερμοκρασία περιβάλλοντος Απουσία</p>	
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΦΥΣΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Αλμη (στις σχετικές περιπτώσεις)</li> </ul>	Να χρησιμοποιείται για πρώτη φορά
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ξένα σώματα (όπως χώμα, πέτρες, μεταλλικά αντικείμενα)</li> <li>Γεύση, Οσμή, Χρώμα, Υφή</li> </ul>	Απουσία  Αποδεκτά
	ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Κατάλοιπα φυτοφαρμάκων (όπως παράθιο μαλάθιο, αρσενικούχα ,μολυβδούχα σκευάσματα)</li> </ul>	Να μην ανιχνεύονται κατάλοιπα τέτοιων ουσιών
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Μυκοτοξίνες( στα φρούτα κυρίως)</li> </ul>	Απουσία
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Πρόσθετες χρωστικές ουσίες (ανόργανες/οργανικές)</li> </ul>	Απουσία
	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟ ΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ενδεικτικοί μικροοργανισμοί</li> </ul>	<p><u>Λαχανικά:</u> <i>Fungi, Pseudomonas, Cl. botulinum, Listeria monocytogenes, B.cereus, Salmonella spp, Shigella spp, St. aureus (toxin), Ιος ηπατίτιδας Α, Ιοί τύπου Norwalk</i></p> <p><u>Φρούτα:</u> <i>Ιος ηπατίτιδας Α, Ιοί τύπου Norwalk, E.coli 0.157:H7</i></p>
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ	Υλικά επαφής κατάλληλα για τρόφιμα (σύμφωνα με τον ΚΤ&Π)		
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ – ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ	Όπως αναγράφεται στη συσκευασία. Χώρος σκιερός, ξηρός και δροσερός		
ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ	<p>Τήρηση Γενικών και Ειδικών Διατάξεων:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Κώδικα Τροφίμων και Ποτών</li> <li>♦ Κώδικα Υγειονομικής Νομοθεσίας</li> </ul> <p>Προσκόμιση σχετικών πιστοποιητικών</p>		
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ			

Κωδ. Αρ. : ΠΔΦ-Α' -18
Α' ΥΛΗ : Ελαιόλαδο
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΥΛΙΚΩΝ : Εδώδιμα Λίπη και Έλαια

		Απαιτήσεις
ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ		<ul style="list-style-type: none"> <li>Κατάσταση συσκευασίας</li> <li>Κατάσταση καθαρότητας υλικού</li> <li>Σήμανση</li> <li>Θερμοκρασία παραλαβής</li> </ul>
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΦΥΣΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Γεύση, οσμή</li> <li>Υγρασία και πτητικές ουσίες</li> </ul>
	ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Οξύτητα</li> <li>Σάπωνες</li> <li>Τοξικές ουσίες</li> <li>Αρ. Διάθλασης</li> <li>Αρ. Σαπωνοποίησης</li> <li>Αρ. Ιωδίου</li> <li>Fe</li> <li>Cu</li> <li>Pb</li> <li>As</li> </ul>
	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Παθογόνοι Μ/Ο</li> <li></li> <li></li> </ul>
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ		Υλικά επαφής κατάλληλα για τρόφιμα (σύμφωνα με τον ΚΤ&Π)
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ		Όπως αναγράφεται στη συσκευασία
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ – ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ		Χώρος ξηρός, σκιερός και δροσερός
ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ		Τήρηση Γενικών και Ειδικών Διατάξεων: <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Κώδικα Τροφίμων και Ποτών</li> <li>♦ Κώδικα Υγειονομικής Νομοθεσίας</li> </ul> Προσκόμιση σχετικών πιστοποιητικών
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ		

Κωδ. Αρ. : ΠΔΦ-Α' -19
Α' ΥΛΗ : Σπορέλαια
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΥΛΙΚΩΝ : Εδώδιμα Λίπη και Έλαια

		Απαιτήσεις
ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ		<ul style="list-style-type: none"> <li>Κατάσταση συσκευασίας</li> <li>Σήμανση</li> <li>Θερμοκρασία παραλαβής</li> </ul> <p>Τυποποιημένο προϊόν Όχι διαρροές, χωρίς χτυπήματα, χωρίς εμφανείς ακαθαρσίες Αναγραφή ημερομηνίας λήξης Θερμοκρασία περιβάλλοντος</p>
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΦΥΣΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Οσμή – γεύση</li> <li>Χρώμα</li> </ul> <p>Χαρακτηριστικές του προϊόντος και απαλλαγμένες από ξένες οσμές και γεύσεις καθώς και τάγγιση Χαρακτηριστικό του προϊόντος</p>
	ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Οξύτητα σε ελαϊκό οξύ</li> <li>Αριθμός υπεροξειδίων</li> <li>Υγρασία και πτητικές</li> <li>Αδιάλυτες σε πετρελαϊκό αιθέρα ουσίες</li> <li>Σάπωνες</li> <li>Fe</li> <li>Cu</li> <li>Pb</li> <li>As</li> </ul> <p>Παρθένα: max 2% εκτός φοινικελαίου όπου max 5% Εξευγενισμένα: max 0.3% max 10mg O<sub>2</sub>/ kg ελαίων max 0.2% max 0.05% max 0.005% Παρθένα max 5mg / kg Εξευγενισμένα max 1.5mg / kg Παρθένα max 0.4mg / kg Εξευγενισμένα max 0.1mg / kg max 0.1mg / kg</p>
	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> <li></li> </ul>
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ		Υλικά επαφής κατάλληλα για τρόφιμα (σύμφωνα με τον ΚΤ&Π)
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ		Όπως αναγράφεται στη συσκευασία
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ – ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ		Χώρος ξηρός, σκιερός και δροσερός
ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ		Τήρηση Γενικών και Ειδικών Διατάξεων: <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Κώδικα Τροφίμων και Ποτών</li> <li>♦ Κώδικα Υγειονομικής Νομοθεσίας</li> </ul> Προσκόμιση σχετικών πιστοποιητικών
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ		

Κωδ. Αρ. : ΠΔΦ-Α' -20
Α' ΥΛΗ : Μαργαρίνη
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΥΛΙΚΩΝ : Εδώδιμα Λίπη και Έλαια

		Απαιτήσεις
ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ		<ul style="list-style-type: none"> <li>Κατάσταση συσκευασίας</li> <li>Σήμανση</li> <li>Θερμοκρασία παραλαβής</li> <li></li> </ul> Τυποποιημένο προϊόν Όχι διαρροές, χωρίς χτυπήματα, χωρίς εμφανείς ακαθαρσίες Αναγραφή ημερομηνίας λήξης < 4°C
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΦΥΣΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Περ/τητα σε λιπαρές ύλες</li> <li>Σημείο τήξης</li> <li>Γεύση, Οσμή, Χρώμα, Υφή</li> </ul> > 80% < 40°C < 44°C (Μ. Ζαχαροπλ.)
	ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Οξύτητα</li> <li>Χλωριούχα</li> <li>Fe</li> <li>Cu</li> <li>Pb</li> <li>As</li> <li>Σορβικά (E200, E202, E203)</li> <li>Σάπωνες</li> <li></li> <li></li> <li></li> <li></li> </ul> < 5 βαθμούς < 0.2% (εκφρασμένο σε NaCl) 1.5 mg/Kg 0.1 mg/kg 0.1 mg/kg 0.1 mg/kg < 1000 mg/kg < 2000 mg/kg (προϊόντα με λιπαρά <60% < 0.005%
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ		Υλικά επαφής κατάλληλα για τρόφιμα (σύμφωνα με τον ΚΤ&Π)
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ		Όπως αναγράφεται στη συσκευασία
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ – ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ		Συντήρηση (0 – 4 °C)
ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ		Τήρηση Γενικών και Ειδικών Διατάξεων: ♦ Κώδικα Τροφίμων και Ποτών ♦ Κώδικα Υγειονομικής Νομοθεσίας Προσκόμιση σχετικών πιστοποιητικών
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ		

Κωδ. Αρ. : ΠΔΦ-Α' -21
Α' ΥΛΗ : Νερό Ανθρώπινης Κατανάλωσης με ή χωρίς επεξεργασία (εμφιαλωμένο & δικτύου)
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΥΛΙΚΩΝ : Ποτά διάφορα

		Απαιτήσεις
ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Προέλευση (δικτύου)</li> <li>• Κατάσταση συσκευασίας (εμφιαλωμένο)</li> <li>• Σήμανση (εμφιαλωμένο)</li> <li>• Θερμοκρασία παραλαβής</li> </ul>	<p>Δίκτυο ύδρευσης του αντίστοιχου δήμου (για χρήση σε καθαρισμούς - απολυμάνσεις χώρων - εξοπλισμών)</p> <p>Τυποποιημένο. Χωρίς διαρροές, χωρίς εμφανείς ακαθαρσίες, όχι ξεβαμμένες επικέτες</p> <p>Αναγραφή ημ/νίας εμφιάλωσης και λήξης</p> <p>θ=12 – 30 °C</p>
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΦΥΣΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	Αποδεκτά, άνευ συνήθους μεταβολής. Για θολότητα από επεξεργασμένα επιφανειακά νερά 1.0 NTU max.
	ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Αργίλιο (Al) (μg/l) <b>(ΔΠ)</b></li> <li>• Σίδηρος (Fe) (μg/l) <b>(ΔΠ)</b></li> <li>• Μαγγάνιο (Mn) (μg/l)</li> <li>• Μόλυβδος (Pb) (μg/l)</li> <li>• Συγκέντρωση ιόντων υδρογόνου <b>(ΔΠ)</b></li> <li>• Αγωγιμότητα (μS cm<sup>-1</sup>, στους 30 °C) <b>(ΔΠ)</b></li> <li>• Νάτριο (Na) (mg/l)</li> <li>• Θειικά (SO<sub>4</sub><sup>2-</sup>) (mg/l)</li> <li>• Υπολειμματικό χλώριο (mg/l)</li> <li>• Χλωριούχα (mg/l)</li> <li>• Αμμώνιο (mg/l) <b>(ΔΠ)</b></li> <li>• Χλωριούχα άλατα (mg/l)</li> <li>• Νιτρικά άλατα (mg/l)</li> <li>• Νιτρώδη άλατα (mg/l) <b>(ΔΠ)</b></li> <li>• [Νιτρικά] /50 + [Νιτρώδη]/3</li> <li>• Παρασιτοκτόνα (μg/l) (σύνολο)</li> <li>• Βαρέα μέταλλα (μg/l)</li> </ul>
	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ολική Μικροβιακή Χλωρίδα/ml στους 22 °C <b>(ΔΠ)</b></li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ολική Μικροβιακή Χλωρίδα/ml στους 37 °C (ΔΠ)</li> <li>• Κολοβακτηριοειδή (ΔΠ)</li> <li>• Escherichia coli (ΔΠ)</li> <li>• Εντερόκοκκοι</li> <li>• Cl. Perfringens (συμπεριλαμβανομένων των σπόρων) (μόνο για επιφανειακά νερά) (ΔΠ)</li> </ul>	<p>20</p> <p>0 (cfu /100ml)</p> <p>0 (cfu /100ml)</p> <p>0 (cfu /100ml)</p> <p>0 (cfu /100ml)</p>
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	Υλικά επαφής κατάλληλα για τρόφιμα (σύμφωνα με τον ΚΤ&Π) (εμφιαλωμένο)		
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ	Όπως αναφέρεται στη συσκευασία (εμφιαλωμένο)		
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ – ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ	Χώρος ξηρός, σκιερός και δροσερός ή συντήρηση (εμφιαλωμένο)		
ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ	<p>Τήρηση Γενικών και Ειδικών Διατάξεων:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Κώδικα Τροφίμων και Ποτών</li> <li>♦ Κώδικα Υγειονομικής Νομοθεσίας</li> </ul> <p>Τήρηση :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Κοινής Υπουργικής Απόφασης Υ2/2600/2001 (ΦΕΚ 892 Β' /11-07-01)</li> </ul> <p>Προσκόμιση σχετικών πιστοποιητικών</p>		
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Απολύμανση (χλωρίωση) του νερού, εφόσον απαιτείται και υπάρχει γεώτρηση (η οποία θα πρέπει να συντηρείται προληπτικά).</li> <li>♦ Αποσκλήρυνση νερού γεώτρησης (εφόσον υπάρχει και απαιτείται).</li> <li>♦ Χρήση εμφιαλωμένου νερού, εάν δεν είναι δυνατή η χρήση του νερού γεώτρησης (για χρήση προσωπικού)</li> <li>♦ Χρήση ποσίμου νερού για καθαρισμούς / απολυμάνσεις χώρων υγειονομικού ενδιαφέροντος</li> <li>♦ Ο όρος ΔΠ, σημαίνει δοκιμαστική παρακολούθηση με δειγματοληπτικό σχήμα που προκύπτει κατ' ελάχιστο με βάση την μέση ημερήσια κατανάλωση νερού (Υ2/2600/2001 (ΦΕΚ 892 Β' /01))</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>		

Κωδ. Αρ. : ΠΔΦ-Α' -22
Α' ΥΛΗ : Ελεύθερα αλκοόλης ποτά - Τεχνικά ελεύθερης αλκοόλης ποτά – χυμοί (συμπυκνωμένοι και μη) – σιρόπια γλυκών (filling)
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΥΛΙΚΩΝ : Ποτά Διάφορα

		Απαιτήσεις
ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Κασταση συσκευασίας</li> <li>• Σήμανση</li> <li>• Θερμοκρασία παραλαβής</li> <li>•</li> </ul>
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΦΥΣΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Γλυκαντική ύλη</li> <li>• Οξύτητα (εκφρ. σε κιτρ .οξύ)</li> <li>• Ειδικό βάρος</li> </ul>
	ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Μυκοτοξίνες (κυρίως <i>Aflatoxin</i>) (για χυμό μήλου)</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul>
	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul>
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ		Υλικά επαφής κατάλληλα για τρόφιμα (σύμφωνα με τον ΚΤ&Π)
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ		Όπως αναγράφεται στη συσκευασία
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ – ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ		Χώρος σκιερός, ξηρός και δροσερός. Συντήρηση (0 – 6° C)
ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ		Τήρηση Γενικών και Ειδικών Διατάξεων: <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Κώδικα Τροφίμων και Ποτών</li> <li>◆ Κώδικα Υγειονομικής Νομοθεσίας</li> </ul>
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ		

Κωδ. Αρ. : ΠΔΦ-Α' -23
Α' ΥΛΗ : Αλκοολούχα Ποτά
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΥΛΙΚΟΥ : Ποτά διάφορα

		Απαιτήσεις
ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Κατάσταση συσκευασίας</li> <li>• Κατάσταση καθαρότητας υλικού</li> <li>• Θερμοκρασία παραλαβής</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul> <p>Τυποποιημένο προϊόν Χωρίς διαρροές, χωρίς χτυπήματα και εμφανείς ακαθαρσίες Να μην παρουσιάζει μακροσκοπικά εμφανές ίζημα Θερμοκρασία περιβάλλοντος</p>
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΦΥΣΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul> <p>Ευχάριστη γεύση και οσμή, κανονικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά</p>
	ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τοξικές ουσίες</li> <li>• Βαρέα μέταλλα</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul> <p>Απουσία Απουσία</p>
	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul>
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ		Υλικά επαφής κατάλληλα για τρόφιμα (σύμφωνα με τον ΚΤ&Π)
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ		Χώρος δροσερός, ξηρός και σκιερός
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ – ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ		
ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ		<p>Τήρηση Γενικών και Ειδικών Διατάξεων:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Κώδικα Τροφίμων και Ποτών</li> <li>◆ Κώδικα Υγειονομικής Νομοθεσίας</li> </ul>
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ		

Κωδ. Αρ. : ΠΔΦ-Α' -24
Α' ΥΛΗ : Κομπόστες, Μαρμελάδες, Χαλβάς, Ζαχαρώπηκτα , Ζελέ, Μπισκότα
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΥΛΙΚΩΝ : Προϊόντα με γλυκαντικά

		Απαιτήσεις
ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Κατάσταση συσκευασίας</li> <li>• Σήμανση</li> <li>• Θερμοκρασία παραλαβής</li> </ul> <p>Τυποποιημένο προϊόν            Οχι διαρροές, χωρίς χτυπήματα, χωρίς εμφανείς ακαθαρσίες            Αναγραφή ημερομηνίας λήξης, περιεκτικότητας σε ζάχαρη. Να αναγράφονται όλες οι ενδείξεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία            Θερμοκρασία περιβάλλοντος</p>
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΦΥΣΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ξένα σώματα</li> <li>• Γεύση, οσμή</li> <li>•</li> </ul> <p>Απουσία</p>
	ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τοξικές ουσίες</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul> <p>Απουσία</p>
	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ενδεικτικοί Μ/Ο</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul> <p><i>Salmonella spp,</i>  <i>St.aureus,</i>  <i>B. cereus</i></p>
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ		Υλικά επαφής κατάλληλα για τρόφιμα (σύμφωνα με τον ΚΤ&Π)
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ		Όπως αναγράφεται στη συσκευασία
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ – ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ		Χώρος σκιερός, δροσερός, ξηρός
ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ		Τήρηση Γενικών και Ειδικών Διατάξεων: <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Κώδικα Τροφίμων και Ποτών</li> <li>◆ Κώδικα Υγειονομικής Νομοθεσίας</li> </ul> Προσκόμιση σχετικών πιστοποιητικών
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ		

Κωδ. Αρ. : ΠΔΦ-Α' -25
Α' ΥΛΗ : Πραλίνα
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΥΛΙΚΩΝ : Προϊόντα με γλυκαντικά, Κακάο, Σοκολάτα

		Απαιτήσεις
ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ		<ul style="list-style-type: none"> <li>Κατάσταση συσκευασίας</li> <li>Σήμανση</li> <li>Παραλαβή</li> <li></li> </ul> Τυποποιημένο προϊόν. Κλειστές και προστατευμένες συσκευασίες Αναγραφή ημερομηνίας παραγωγής και λήξης Θερμοκρασία Περιβάλλοντος
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΦΥΣΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά</li> <li></li> <li></li> <li></li> </ul> Άμεπτα, να μην περιέχουν ενδείξεις ατελούς επεξεργασίας ή χρησιμοποίησης για την Παρασκευή τους μειοεκτικών ή αλλοιωμένων α' υλών
	ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Βαρέα μέταλλα</li> <li>Τοξικές ουσίες (όπως εντομοκτόνα, αντιβιοτικά, φυτοφάρμακα)</li> <li>Μυκοτοξίνες (Aflatoxin)</li> <li>Salmonella (σε 1gr)</li> </ul> Απουσία Απουσία  Απουσία Απουσία
	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Μικροοργανισμοί: Fungi Salmonella spp, St. aureus, B. Cereus</li> <li></li> <li></li> <li></li> <li></li> <li></li> </ul>
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ		Υλικά επαφής κατάλληλα για τρόφιμα (σύμφωνα με τον ΚΤ&Π)
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ		Όπως αναγράφεται στη συσκευασία
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ – ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ		Θερμοκρασία Περιβάλλοντος (πριν το άνοιγμα), (Θ = 0-4°C) (μετά το άνοιγμα)
ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ		Τήρηση Γενικών και Ειδικών Διατάξεων: ♦ Κώδικα Τροφίμων και Ποτών ♦ Κώδικα Υγειονομικής Νομοθεσίας Προσκόμιση σχετικών πιστοποιητικών
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ		

Κωδ. Αρ. : ΠΔΦ-Α' -26
Α' ΥΛΗ : Σκόνη (πουρές, ζωμοί, ντομάτας, λαχανικών, σάλτσες)
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΥΛΙΚΟΥ : Τρόφιμα Φυτικής Προέλευσης, Διατηρημένα Τρόφιμα, Αρτύματα

		Απαιτήσεις
ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ		<ul style="list-style-type: none"> <li>Κατάσταση συσκευασίας</li> <li>Σήμανση</li> <li>Θερμοκρασία παραλαβής</li> <li></li> </ul> <p>Τυποποιημένο προϊόν Χωρίς διαρροές, χωρίς εμφανείς ακαθαρσίες, χωρίς αλλοιώσεις Να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης Να αναγράφεται η ποσότητα της περιεχόμενης ντομάτας ή/και προϊόντων ντομάτας εκφρασμένη σε εκατοστιαία σύσταση (για σκόνες ντομάτας). Να αναγράφονται τα συστατικά (για λοιπές σκόνες) Θερμοκρασία περιβάλλοντος</p>
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΦΥΣΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ξένα σώματα (όπως χύμα, πέτρες, μεταλλικά αντικείμενα)</li> <li>Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά</li> <li></li> </ul> <p>Απουσία Να προέρχεται από καρπούς ώριμους, με κανονικούς μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες</p>
	ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Πρόσθετα</li> <li>Τοξικές ουσίες (όπως φυτοφάρμακα, εντομοκτόνα)</li> <li>Μυκοτοξίνες</li> <li></li> <li></li> </ul> <p>Βάσει του άρθρου 33 ΚΤΠ Απουσία Απουσία</p>
	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ενδεικτικοί Μ/Ο</li> <li></li> </ul> <p><i>Fungi, Salmonella spp</i></p>
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	Υλικά επαφής κατάλληλα για τρόφιμα (σύμφωνα με τον ΚΤ&Π)	
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ	Όπως αναγράφεται στη συσκευασία	
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ – ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ	Χώρος σκιερός, δροσερός, ξηρός	
ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ	<p>Τήρηση Γενικών και Ειδικών Διατάξεων:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Κώδικα Τροφίμων και Ποτών</li> <li>Κώδικα Υγειονομικής Νομοθεσίας</li> </ul> <p>Προσκόμιση σχετικών πιστοποιητικών</p>	
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ		

Κωδ. Αρ. : ΠΔΦ-Α' -27
Α' ΥΛΗ : Τσάι – Καφές
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΥΛΙΚΩΝ : Καφές, Τσάι, Κακάο και Προϊόντα αυτού

		Απαιτήσεις
ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ		<ul style="list-style-type: none"> <li>Κατάσταση συσκευασίας</li> <li>Σήμανση</li> <li>Θερμοκρασία παραλαβής</li> <li></li> <li></li> </ul>
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΦΥΣΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά</li> <li>Ξένα σώματα (όπως υπολείμματα κελύφων, ξυλαράκια)</li> <li>Υγρασία και πτητικές ύλες στους 105<sup>0</sup> C</li> <li>Υδατοδιαλυτές ύλες</li> <li></li> </ul>
	ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Τοξικές ουσίες</li> <li>Φυτοφάρμακα, μυκοτοξίνες</li> <li>Βαρέα μέταλλα</li> <li></li> <li></li> </ul>
	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> <li></li> <li></li> <li></li> <li></li> </ul>
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ		Υλικά επαφής κατάλληλα για τρόφιμα (σύμφωνα με τον ΚΤ&Π)
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ		Όπως αναγράφεται στη συσκευασία
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ – ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ		Χώρος σκιερός, ξηρός και δροσερός
ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ		<p>Τήρηση Γενικών και Ειδικών Διατάξεων:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Κώδικα Τροφίμων και Ποτών</li> <li>♦ Κώδικα Υγειονομικής Νομοθεσίας</li> </ul> <p>Προσκόμιση σχετικών πιστοποιητικών</p>
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ		

Κωδ. Αρ. : ΠΔΦ-Α' -28
Α' ΥΛΗ : Κακάο, σοκολάτα, κουβερτούρα
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΥΛΙΚΩΝ : Καφές, Τσάι, Κακάο και Προϊόντα αυτού

		Απαιτήσεις	
ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Κατάσταση συσκευασίας</li> <li>• Σήμανση</li> <li>• Θερμοκρασία παραλαβής</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul>	Τυποποιημένο προϊόν Χωρίς διαρροές, χωρίς εμφανείς ακαθαρσίες και χτυπήματα Αναγραφή ημερομηνίας λήξης Θερμοκρασία περιβάλλοντος	
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚ Α ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣ ΤΙΚΑ	ΦΥΣΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ξένα σώματα (όπως υπολοίματα κελύφων, ξυλαράκια)</li> <li>• Οσμή, Γεύση, Χρώμα</li> </ul>	Να μην περιέχονται
	ΧΗΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τοξικές ουσίες</li> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul>	Απουσία
	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟ ΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salmonella spp ( σε 1gr)</li> <li>• Ενδεικτικοί Μ/Ο</li> <li>•</li> </ul>	Απουσία <i>Salmonella spp, St. aureus, B. cereus</i>
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	Υλικά επαφής κατάλληλα για τρόφιμα (σύμφωνα με τον ΚΤ&Π)		
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ	Όπως αναγράφεται στη συσκευασία		
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ – ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ	Χώρος σκιερός, ξηρός και δροσερός		
ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ	Τήρηση Γενικών και Ειδικών Διατάξεων: ♦ Κώδικα Τροφίμων και Ποτών ♦ Κώδικα Υγειονομικής Νομοθεσίας Προσκόμιση σχετικών πιστοποιητικών		
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ			

# **ΜΕΛΕΤΗ / ΣΧΕΔΙΟ HACCP**

## **HAC 3 ΠΕΡΙΓΡΑΦΕΣ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ ΑΥΤΩΝ**

## 1. Περιεχόμενο των Περιγραφών Τελικών Προϊόντων και Χρήση Αυτών

Το σύνολο των τροφίμων και ποτών που παρέχονται στους πελάτες της Εταιρείας καλύπτονται από κατάλληλες Περιγραφές Τελικών Προϊόντων, στις οποίες αναφέρονται κατ' ελάχιστον τα κάτωθι:

- κατηγορία προϊόντος
- προδιαγραφές προϊόντων
- χειρισμούς που έχει υποστεί (η εν λόγω κατηγορία προϊόντος)
- χρόνους ανάλωσης (για την εν λόγω κατηγορία προϊόντος)
- συνθήκες αποθήκευσης (έως την κατανάλωση των προϊόντων)
- καταναλωτές που αφορά η συγκεκριμένη κατηγορία
- χρήση της συγκεκριμένης κατηγορίας προϊόντος

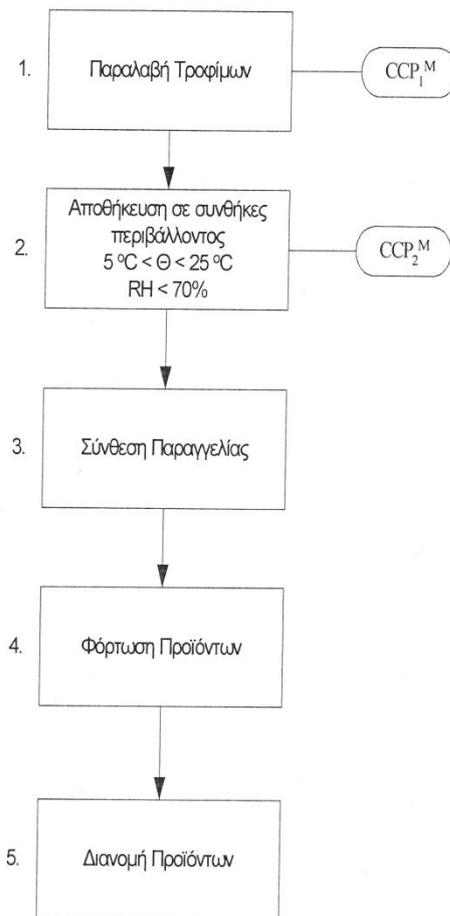
## 2. Περιγραφές Τελικών Προϊόντων και Χρήση Αυτών

<b>ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ</b>	Σύμφωνα με τα Κεφάλαια του Κώδικα Τροφίμων & Ποτών.
<b>ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ</b>	Οι Προδιαγραφές Προϊόντων τεκμηριώνονται σε φόρμες που παραδίδουν οι προμηθευτές της Εταιρείας.
<b>ΧΕΙΡΙΣΜΟΥΣ ΠΟΥ ΕΧΕΙ ΥΠΟΣΤΕΙ</b>	Σύμφωνα με Μελέτη HACCP (βλ. HAC_4 Διάγραμμα Ροής).
<b>ΧΡΟΝΟΣ ΑΝΑΛΩΣΗΣ</b>	Σύμφωνα με την αναγραφόμενη στην συσκευασία ημερομηνία λήξης.
<b>ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ &amp; ΔΙΑΝΟΜΗΣ</b>	Σύμφωνα με τα αναγραφόμενα στην συσκευασία: <ul style="list-style-type: none"><li>• Διατήρηση σε συνθήκες περιβάλλοντος (<math>\theta \leq 25 \text{ }^{\circ}\text{C}</math>, <math>\text{RH} \leq 70\%</math>)</li></ul>
<b>ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ</b>	Τα προϊόντα απευθύνονται σε όλες τις κατηγορίες τελικών καταναλωτών. Όπου συμβαίνει το αντίθετο υπάρχουν κατάλληλες επισημάνσεις στις συσκευασίες.
<b>ΧΡΗΣΗ</b>	Σύμφωνα με τις αναγραφόμενες στην συσκευασία Οδηγίες Χρήσης.

# **ΜΕΛΕΤΗ / ΣΧΕΔΙΟ HACCP**

## **HAC 4**

### **ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ**



## ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΤΗΣ Β. ΧΑΤΖΟΠΟΥΛΟΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.

### ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ & ΠΟΤΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΜΕΝΑ ΣΕ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

1. Άλευρα
2. Δημητριακά
3. Όσπρια
4. Προϊόντα Ζαχαροπλαστικής – Αρτοποιίας
5. Ελαιόλαδο
6. Σπορέλαια
7. Dressings
8. Ζυμαρικά
9. Κονσερβοειδή
10. Γάλα εβαπορέ
11. Καφές
12. Ροφήματα
13. Ζάχαρη
14. Σοκολατοειδή
15. Ξηροί καρποί
16. Αλάτι
17. Ξύδι
18. Μπαχαρικά
19. Νερό (εμφιαλωμένο)
20. Αναψυκτικά
21. Χυμοί (συμπυκνωμένοι και μη)
22. Κρασιά
23. Μπύρες
24. Αλκοολούχα ποτά

# **ΜΕΛΕΤΗ / ΣΧΕΔΙΟ HACCP**

## **HAC 5**

**ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ ΚΑΙ  
ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ**

ΣΤΑΔΙΑ / ΦΑΣΕΙΣ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ	
			PRP2	ΣΧΕΔΙΟ HACCP
1. ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	M: Μικροβιολογικοί X: Χημικοί Φ: Φυσικοί			
Α. ΕΓΚΥΤΙΩΜΕΝΑ, ΞΗΡΑ ΤΡΟΦΙΜΑ	M			
	I. Κουτιά κονσερβών (A): - Διογκωμένα - Ρυπαρά (από περιεχόμενο) - Κτυπημένα (μεταβολή σχήματος) ⇒ επιπτώσεις στην διπλή ραφή ⇒ επιμολύνσεις	- Προδιαγραφές εισερχόμενων τροφίμων (από προμηθευτή). - Διαδικασία αξιολόγησης προμηθευτών (κατάλογος εγκεκριμένων). - Ποιοτικός έλεγχος κατά την Παραλαβή (μακροσκοπικός έλεγχος συσκευασιών, έλεγχος ημ/νίας λήξης).	✓	
	II. Άλλα ξηρά τρόφιμα (A): - Καταστροφή συσκευασίας ⇒ επιμολύνσεις	- Πιστοποιητικό προμηθευτή που βεβαιώνει την απαλλαγή από τους αναγνωρισμένους κινδύνους.	✓	✓
	X			
	I. Κουτιά κονσερβών (A): - Οξειδωμένα			
	Φ			
Β. ΑΡΤΥΜΑΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ (Σάλτσες, μαγιονέζα)	M			
	- Παρουσία παθογόνων Μ/Ο (A) - <i>Salmonella spp</i> - <i>Staphylococcus aureus</i>	- Προδιαγραφές εισερχόμενων τροφίμων (από προμηθευτή). - Διαδικασία αξιολόγησης προμηθευτών (κατάλογος εγκεκριμένων).	✓	
	X		✓	
	- Παρουσία χημικών καταλοίπων και συντηρητικών (A) - Παρουσία βαρέων μετάλλων (A)	- Ποιοτικός έλεγχος κατά την Παραλαβή (μακροσκοπικός έλεγχος συσκευασιών, έλεγχος ημ/νίας λήξης).		✓
	Φ			
	- Ξένα σώματα (B)	- Πιστοποιητικό προμηθευτή που βεβαιώνει την απαλλαγή από τους αναγνωρισμένους κινδύνους.		
			✓	

ΣΤΑΔΙΑ / ΦΑΣΕΙΣ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ	
			PRP2	ΣΧΕΔΙΟ HACCP
Γ. ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΥΤΩΝ (άλευρα, αρτοσκευάσματα, ζυμαρικά)	M			
	1. Παρουσία παθογόνων Μ/Ο (A): - <i>Bacillus cereus</i> - <i>Salmonella spp</i> - <i>Staphylococcus aureus</i> (+ πηκτάση)	- Προδιαγραφές εισερχομένων τροφίμων (από προμηθευτή). - Διαδικασία αξιολόγησης προμηθευτών (κατάλογος εγκεκριμένων).	✓ ✓	
	2. Παρουσία ζυμών και μυκήτων (B)	- Ποιοτικός έλεγχος κατά την Παραλαβή (μακροσκοπικός έλεγχος συσκευασιών, έλεγχος ημ/νίας λήξης).		✓
	3. Αυξημένη θερμοκρασία και υγρασία: Θ >25° C, RH > 70% ⇒ Ανάπτυξη και πολ/σμός παθογόνων Μ/Ο και μυκήτων (ευρωτίαση) (A, B)	- Πιστοποιητικό προμηθευτή που βεβαιώνει την απαλλαγή από τους αναγνωρισμένους κινδύνους.	✓	
	X			
	- Παρουσία μυκοτοξινών (αφλατοξίνες B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> , G <sub>2</sub> , ωχρατοξίνη A) (A) - Παρουσία βαρέων μετάλλων (A)			
	Φ			
	Παρουσία ξένων σωμάτων (B): - Έντομα, χώμα, πέτρες, ξύλο, μέταλλα			
Δ. ΕΔΩΔΙΜΑ ΕΛΑΙΑ - ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ - ΣΠΟΡΕΛΑΙΑ	M			
	-	- Προδιαγραφές εισερχομένων τροφίμων (από προμηθευτή).	✓	
	X			
	- Παρουσία καταλοίπων φυτοφαρμάκων, λιπασμάτων (A) - Παρουσία βαρέων μετάλλων (A) - Παρουσία διοξινών, πολυχλωριωμένων διφαινύλιων (PCB's) και αρωματικών υδρογονανθράκων (A) - Παρουσία επικίνδυνων ουσιών από χρήση ακατάλληλων υλικών συσκευασίας (B)	- Διαδικασία αξιολόγησης προμηθευτών (Κατάλογος εγκεκριμένων). - Ποιοτικός έλεγχος κατά την παραλαβή (μακροσκοπικός έλεγχος συσκευασιών, έλεγχος ημ/νίας λήξης). - Πιστοποιητικό προμηθευτή που βεβαιώνει την απαλλαγή από τους αναγνωρισμένους κινδύνους.	✓ ✓	✓
	Φ			
	Παρουσία ξένων σωμάτων (B): - γυαλί - πλαστικό - μέταλλο			

ΣΤΑΔΙΑ / ΦΑΣΕΙΣ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ	
			PRP2	ΣΧΕΔΙΟ HACCP
Ε. ΚΑΦΕΣ, ΚΑΚΑΟ, ΣΟΚΟΛΑΤΑ & ΟΜΟΕΙΔΗ	M	- Προδιαγραφές α' υλών	✓	
	- Salmonella spp, St. aureus, B. cereus (A)	- Διαδικασία αξιολόγησης προμηθευτών (Κατάλογος εγκεκριμένων)	✓	
	X	- Ποιοτικός έλεγχος κατά την παραλαβή (μακροσκοπικός έλεγχος συσκευασιών, έλεγχος ημ/νίας λήξης)		✓
	- Μυκοτοξίνες (Aflatoxin) (B) - Φυτοφάρμακα (B) - Βαρέα μέταλλα (B)	- Πιστοποιητικό προμηθευτή που βεβαιώνει την απαλλαγή από τους αναγνωρισμένους κινδύνους	✓	
	Φ	- Σποραδικός εργαστηριακός έλεγχος	✓	
	- Ξένα σώματα (υπολείμματα κελυφών, ξυλαράκια) (C)			
ΣΤ. ΠΟΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ - Νερά εμφιαλωμένα, ανθρακούχα - Αναψυκτικά – χυμοί τυποποιημένοι	M	- Προδιαγραφές α' υλών	✓	
	- Παθογόνοι (A) E.Coli, Salmonella spp, Cryptosporidium,	- Διαδικασία αξιολόγησης προμηθευτών (Κατάλογος εγκεκριμένων)	✓	
	X	- Ποιοτικός έλεγχος κατά την παραλαβή (μακροσκοπικός έλεγχος συσκευασιών, έλεγχος ημ/νίας λήξης)		✓
	- Βαρέα μέταλλα (B) - Κατάλοιπα απολύμανσης (B) - Φυτοφάρμακα (B) - Συντηρητικά άνω των προβλεπόμενων ορίων (B)	- Πιστοποιητικό προμηθευτή που βεβαιώνει την απαλλαγή από τους αναγνωρισμένους κινδύνους	✓	
	Φ	- Σποραδικός εργαστηριακός έλεγχος	✓	
	-			
Ζ. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΑ - ΓΛΥΚΑ ΔΙΑΦΟΡΑ - ΣΑΝΤΙΓΥ	M	- Προδιαγραφές α' υλών	✓	
	- Παθογόνοι M/O Listeria monocytogens, Salmonella spp, St. aureus (A)	- Διαδικασία αξιολόγησης προμηθευτών (Κατάλογος εγκεκριμένων)		
	X	- Ποιοτικός έλεγχος κατά την παραλαβή (μακροσκοπικός έλεγχος συσκευασιών, έλεγχος ημ/νίας λήξης, μέτρηση θερμοκρασίας τροφίμου δειγματοληπτικά)	✓	
	- Μυκοτοξίνες (Aflatoxin) (B)	- Πιστοποιητικό προμηθευτή που βεβαιώνει την απαλλαγή από τους αναγνωρισμένους κινδύνους	✓	✓
	Φ	- Σποραδικός εργαστηριακός έλεγχος	✓	
	- Ξένα σώματα (C)			

ΣΤΑΔΙΑ / ΦΑΣΕΙΣ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ	
			PRP2	ΣΧΕΔΙΟ HACCP
2. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΤΟΣ Θ ≤ 25°C RH ≤ 70%	M			
	- Αύξηση της θερμοκρασίας και υγρασίας ⇒ ανάπτυξη και πολ/σμός παθογόνων/ αλλοιούντων Μ/Ο (B)	- Έλεγχος και καταγραφή θερμοκρασίας και υγρασίας αποθήκης	✓	
	- Αλλοίωση τροφίμων από παρατεταμένο χρόνο αποθήκευσης (B)	- Διακρίβωση / Έλεγχος θερμομέτρου	✓	
	- Επιμόλυνση από συναποθηκεύσεις (B) (επιστρεφόμενα προϊόντα)	- Διαφορετικοί χώροι ή ράφια για τις διάφορες κατηγορίες τροφίμων	✓	
	- Επιμόλυνση από εγκαταστάσεις, χειρισμούς, προσωπικό (B)	- Τήρηση της αρχής FIFO ή FEFO	✓	
	X			
	- Αύξηση της θερμοκρασίας και υγρασίας ⇒ ανάπτυξη και πολ/σμός παθογόνων Μ/Ο που παράγουν τοξικές χημικές ουσίες (αφλατοξίνες, ωχρατοξίνη Α) (B)	- Αποθήκευση επιστρεφόμενων προϊόντων σε διαχωρισμένο ελεγχόμενο χώρο	✓	
	- Επιμόλυνση από συναποθηκευμένα υλικά (π.χ. απορρυπαντικά κλπ.) (B)	- Πρόγραμμα καθαρισμού - απολύμανσης εγκαταστάσεων	✓	
	Φ			
	- Μόλυνση από έντομα / τρωκτικά (B)	- Υγεία και υγιεινή Προσωπικού	✓	
- Παρουσία ξένων σωμάτων (C)	- Διαχωρισμός χώρων αποθήκης (τρόφιμα από λοιπά εμπορεύματα)	✓		
		- Πρόγραμμα απεντόμωσης - μυοκτονίας	✓	
		- Διατήρηση τροφίμων συσκευασμένα (α' και β' συσκευασία)	✓	
3. ΣΥΝΘΕΣΗ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ	M			
	- Αύξηση της θερμοκρασίας και υγρασίας ⇒ ανάπτυξη και πολ/σμός παθογόνων/ αλλοιούντων Μ/Ο (A, B)	- Έλεγχος και καταγραφή θερμοκρασίας και υγρασίας αποθηκευτικών χώρων τροφίμων (βλ. Στάδια 2 και 3)	✓	
	- Μη ορθή σύνθεση της παραγγελίας (B) (μεγιστοποίηση κινδύνων χειρισμού, αύξησης θερμοκρασίας κλπ).	- Προετοιμασία παραγγελιών σε διαχωρισμένο ελεγχόμενο χώρο	✓	
	- Επιμόλυνση από εγκαταστάσεις, εξοπλισμό, χειρισμούς, προσωπικό (B)	- Όσο το δυνατόν λιγότερα ανοίγματα πόρτας ψυγείου και αποθήκης (σύνθεση ψυγμένων τροφίμων πάντα λίγο πριν τη φόρτωση)	✓	
	X			
	- Επιμόλυνση από κακή ομαδοποίηση προϊόντων (π.χ. τρόφιμα μαζί με απορρυπαντικά) (B)	- Πρόγραμμα καθαρισμού - απολύμανσης εγκαταστάσεων	✓	
	Φ			
	- Μόλυνση από έντομα / τρωκτικά (C)	- Υγεία και υγιεινή Προσωπικού	✓	
	- Καταστροφή συσκευασίας από κακό και απρόσεχτο χειρισμό (C)	- Τυποποιημένα / συσκευασμένα τρόφιμα τοποθετημένα σε διαφορετικά κιβώτια από μη τρόφιμα - εμπορεύματα	✓	
			- Πρόγραμμα απεντόμωσης – μυοκτονίας	✓

ΣΤΑΔΙΑ / ΦΑΣΕΙΣ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ	
			PRP2	ΣΧΕΔΙΟ HACCP
4. ΦΟΡΤΩΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	M			
	- Μη ορθή σύνταξη δρομολογίων ως προς: τις συνθήκες διακίνησης, τον τρόπο διανομής, την χρονική διάρκεια τους (μεγιστοποίηση κινδύνων χειρισμού, αύξησης θερμοκρασίας κλπ) (B)	- Σύνταξη δρομολογίων με βάση κάλυψη μίπ χρόνου δρομολογίων και ελαχιστοποίησης ανοιγμάτων πόρτας φορτηγών.	✓	
	- Επιμόλυνση από εγκαταστάσεις, χειρισμούς, προσωπικό (B)	- Χρήση κατάλληλου εξοπλισμού (ηλεκτροκίνητα παλετοφόρα)	✓	
	X	- Τοποθέτηση σε παλέτες (όπου απαιτείται), επιθεωρούμενες ως προς την κατάσταση (καθαρότητα, ανυπαρξία μούχλας κ.α.).	✓	
	-			
	Φ			
	- Μόλυνση από έντομα / τρωκτικά (C)	- Πρόγραμμα καθαρισμού- απολύμανσης εγκαταστάσεων και φορτηγών	✓	
	- Υγεία και υγιεινή Προσωπικού	✓		
	- Πρόγραμμα απεντόμωσης - μυοκτονίας	✓		
5 ΔΙΑΝΟΜΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	M			
	- Αύξηση της θερμοκρασίας για τα ψυγμένα ⇒ ανάπτυξη και πολ/σμός παθογόνων και αλλοιούντων M/O (A)	- Προδιαγραφές φορτηγών μεταφοράς (μονωμένα, κλειστού τύπου, από κατάλληλο υλικό)	✓	
	- Επιμόλυνση από συναποθηκεύσεις (B)	- Μεταφορά σε φορτηγά – ψυγεία αυτοδύναμου ψύξεως (για τα τρόφιμα ψυγείου)	✓	
	- Επιμόλυνση από φορτηγά, χειρισμούς, προσωπικό (B)			
	X	- Έλεγχος και καταγραφή θερμοκρασίας φορτηγών κατά τη διανομή ψυγμένων τροφίμων		✓
	- Επιμόλυνση από συνμεταφορές (π.χ. χημικά) (B)	- Διαδικασία προληπτικής συντήρησης φορτηγών	✓	
	Φ	- Διακρίβωση / Έλεγχος θερμομέτρων	✓	
	-	- Όχι συναποθήκευση με προϊόντα που ενδέχεται να επιμολύνουν τρόφιμα	✓	
		- Πρόγραμμα καθαρισμού - απολύμανσης φορτηγών	✓	
		- Υγεία και υγιεινή Προσωπικού (οδηγών)	✓	

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι**  
**ΕΚΤΙΜΗΣΗ ΕΠΙΠΕΔΟΥ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΚΙΝΔΥΝΩΝ (HAZARDS)**

Η μέθοδος που ακολουθείται για την εκτίμηση του επιπέδου σημαντικότητας κινδύνων, προκειμένου να αποφασισθεί αν η σημαντικότητα είναι υψηλή και να καθορισθούν οι απαιτούμενες ενέργειες για δράση, φαίνεται στον ακόλουθο πίνακα. Ο βαθμός σημαντικότητας κατηγοριοποιείται σύμφωνα με την πιθανότητα που εκτιμάται ότι εμφανίζεται και την σοβαρότητα των συνεπειών στην υγεία που μπορεί να προκαλούνται. Κατά την αξιολόγηση του επιπέδου επικινδυνότητας, λαμβάνονται υπόψη και τα υπάρχοντα προληπτικά μέτρα, αλλά πρωτίστως οι πιθανές συνέπειες στην υγεία.

**Πίνακας εκτίμησης του επιπέδου σημαντικότητας (risk assessment)**

Πιθανότητα \ Σοβαρότητα Συνεπειών στην υγεία	Λίγο Βλαπτικές	Βλαπτικές	Πολύ Βλαπτικές
	Ιδιαίτερα απίθανο	Χαμηλή (C)	Χαμηλή (C)
Απίθανο	Χαμηλή (C)	Μέτρια (B)	Υψηλή (A)
Πιθανό	Μέτρια (B)	Υψηλή (A)	Υψηλή (A)

Αναλόγως της κατηγοριοποίησης του επιπέδου σημαντικότητας, προκύπτει η ανάγκη για τη λήψη διορθωτικών ενεργειών. Η αμεσότητα λήψης αυτών καθώς και οι επιδιωκόμενοι στόχοι ως προς την εξάλειψη του υψηλού επιπέδου σημαντικότητας των κινδύνων παρουσιάζονται στον παρακάτω πίνακα, λαμβάνοντας υπόψη και την επιβίωση των εμπλεκόμενων μικροοργανισμών.

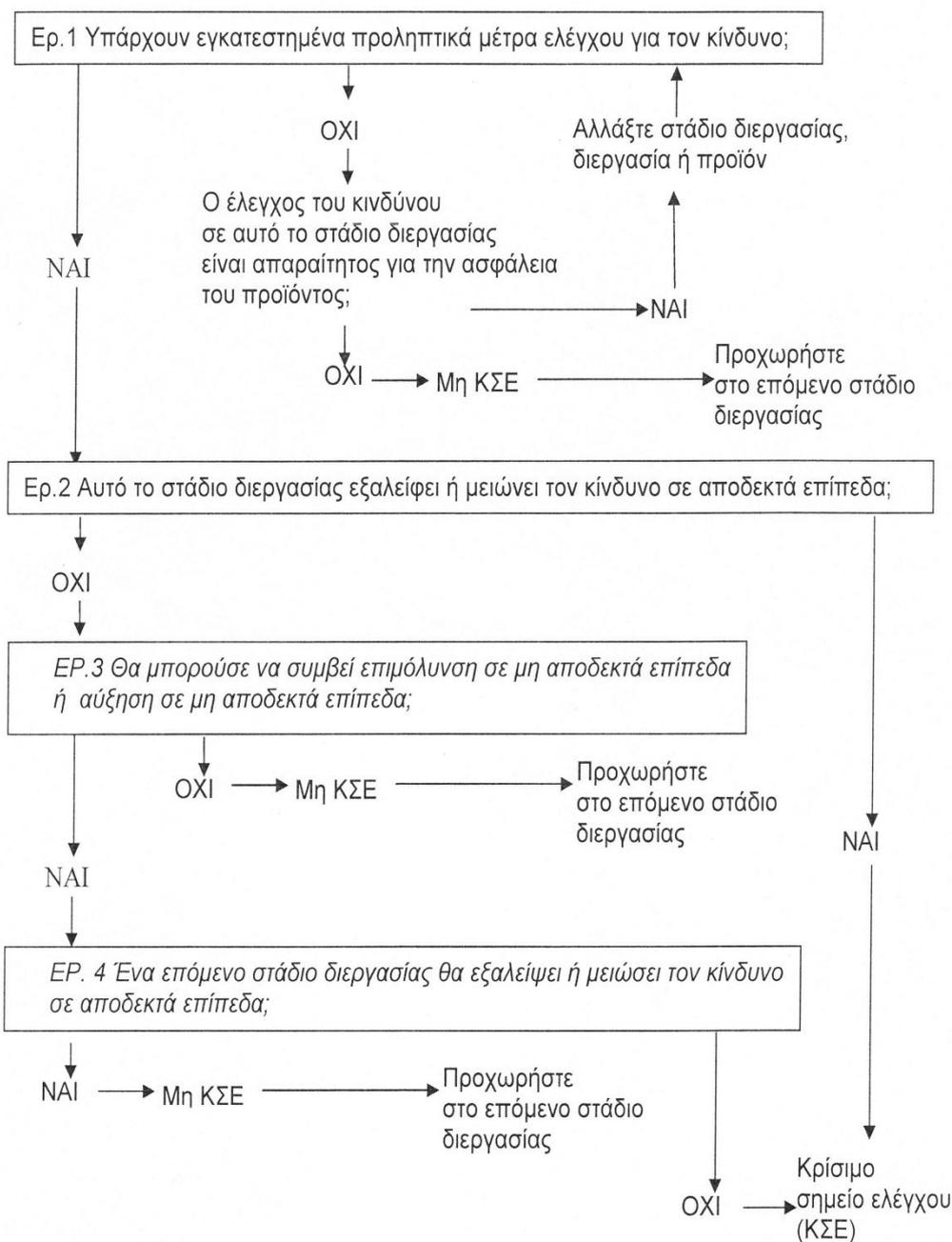
Λήψη διορθωτικών ενεργειών βασιζόμενες στην Σημαντικότητα (conditions)

Επίπεδο Σημαντικότητας	Ενέργειες και Χρονικός Προγραμματισμός
Χαμηλή	<p>Δεν απαιτείται η διενέργεια επιπλέον ελέγχων (controls). Μια αποτελεσματικότερη λύση που μπορεί να ληφθεί υπόψη ή κάποια βελτίωση η οποία δεν επιβάλλει επιπλέον κόστος. Απαιτείται παρακολούθηση προκειμένου να διασφαλιστεί ότι οι έλεγχοι γίνονται.</p>
Μέτρια	<p>Θα πρέπει να γίνουν προσπάθειες μείωσης της σημαντικότητας. Οι μετρήσεις μείωσης του επιπέδου της σημαντικότητας θα πρέπει να πραγματοποιούνται εντός καθορισμένου χρονικού διαστήματος.</p> <p>Στην περίπτωση που μέτρια σημαντικότητα συσχετίζεται με πρόκληση βλαπτικών ή πολύ βλαπτικών συνεπειών δύναται να απαιτηθεί επιπλέον αξιολόγηση για να προσδιορισθεί με μεγαλύτερη ακρίβεια η πιθανότητα να συμβεί το γεγονός ώστε να καθορισθεί η ανάγκη για βελτίωση των μετρήσεων ελέγχου.</p>
Υψηλή	<p>Για να ελαττωθεί το επίπεδο της σημαντικότητας θα πρέπει να διατεθούν σημαντικοί πόροι και να χορηγηθούν τα κατάλληλα μέσα.</p>

# **ΜΕΛΕΤΗ / ΣΧΕΔΙΟ HACCP**

## **HAC 6** **ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ** **ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ (CCP's)**

ΔΕΝΤΡΟ ΑΠΟΦΑΣΕΩΝ ΓΙΑ ΤΟΝ ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ (CCPs)



ΣΤΑΔΙΟ / ΦΑΣΗ	E1 Υπάρχουν προληπτικά μέτρα;	E2 Είναι η φάση σχεδιασμένη ειδικά για να εξαφανίζει ή να μειώνει το κίνδυνο;	E3 Μπορεί η μόλυνση με τον αναγνωρισμένο κίνδυνο να υπερβεί τα επιτρεπτά όρια;	E4 Μπορεί ένα μετέπειτα στάδιο να εξαφανίσει ή να μειώσει τον κίνδυνο;	CCP
1. Παραλαβή Τροφίμων	Μ	ΝΑΙ	ΝΑΙ Διασταυρούμενη μόλυνση, επιμολύνσεις, μεγάλος χρόνος παραμονής σε υψηλές θερμοκρασίες	ΟΧΙ	CCP <sub>1</sub> <sup>M</sup>
	Χ	ΟΧΙ	ΝΑΙ Χημικοί κίνδυνοι από προμηθευτές	-	CCP <sub>1</sub> <sup>X</sup>
	Φ	ΝΑΙ	ΟΧΙ Έλεγχος για φυσικούς κινδύνους από τους προμηθευτές/ παρασκευαστές	-	ΟΧΙ

ΣΤΑΔΙΟ / ΦΑΣΗ	Ε1 Υπάρχουν προληπτικά μέτρα;	Ε2 Είναι η φάση σχεδιασμένη ειδικά για να εξαφανίζει ή να μειώνει το κίνδυνο;	Ε3 Μπορεί η μόλυνση με τον αναγνωρισμένο κίνδυνο να υπερβεί τα επιτρεπτά όρια;	Ε4 Μπορεί ένα μετέπειτα στάδιο να εξαφανίσει ή να μειώσει τον κίνδυνο;	CCP
2. Αποθήκευση σε Συνήκες Περιβάλλοντος $\theta \leq 25^{\circ}\text{C}$ $\text{RH} \leq 70\%$	M	ΝΑΙ	ΝΑΙ Τα προληπτικά μέτρα που λαμβάνονται προστατεύουν ικανοποιητικά	-	CCP <sup>M</sup>
	X	ΟΧΙ	ΟΧΙ Τα προληπτικά μέτρα που λαμβάνονται προστατεύουν ικανοποιητικά	-	ΟΧΙ
	Φ	ΝΑΙ	ΟΧΙ Τα προληπτικά μέτρα που λαμβάνονται προστατεύουν ικανοποιητικά	-	ΟΧΙ

ΣΤΑΔΙΟ / ΦΑΣΗ	E1 Υπάρχουν προληπτικά μέτρα;	E2 Είναι η φάση σχεδιασμένη ειδικά για να εξαφανίζει ή να μειώνει το κίνδυνο;	E3 Μπορεί η μόλυνση με τον αναγνωρισμένο κίνδυνο να υπερβεί τα επιτρεπτά όρια;	E4 Μπορεί ένα μετέπειτα στάδιο να εξαφανίσει ή να μειώσει τον κίνδυνο;	CCP
3. Σύνθεση Παραγωγείας	M	OXI	OXI Τα προληπτικά μέτρα που λαμβάνονται προστατεύουν ικανοποιητικά	-	OXI
	X	OXI	OXI Τα προληπτικά μέτρα που λαμβάνονται προστατεύουν ικανοποιητικά	-	OXI
	Φ	OXI	OXI Τα προληπτικά μέτρα που λαμβάνονται προστατεύουν ικανοποιητικά	-	OXI
4. Φόρτωση Προϊόντων	M	OXI	OXI Τα προληπτικά μέτρα που λαμβάνονται προστατεύουν ικανοποιητικά	-	OXI
	X	-	-	-	OXI
	Φ	NAI	OXI Τα προληπτικά μέτρα που λαμβάνονται προστατεύουν ικανοποιητικά	-	OXI

ΣΤΑΔΙΟ / ΦΑΣΗ	E1 Υπάρχουν προληπτικά μέτρα;	E2 Είναι η φάση σχεδιασμένη ειδικά για να εξαφανίζει ή να μειώνει το κίνδυνο;	E3 Μπορεί η μόνωση με τον αναγνωρισμένο κίνδυνο να υπερβεί τα επιτρεπτά όρια;	E4 Μπορεί ένα μετέπειτα στάδιο να εξαφανίσει ή να μειώσει τον κίνδυνο;	CCP
5. Διανομή Προϊόντων	Μ	ΝΑΙ	ΟΧΙ Τα προληπτικά μέτρα που λαμβάνονται προστατεύουν ικανοποιητικά	- ΟΧΙ	ΟΧΙ
	Χ	ΟΧΙ	ΟΧΙ Τα προληπτικά μέτρα που λαμβάνονται προστατεύουν ικανοποιητικά	-	ΟΧΙ
	Φ	Δεν εντοπίζεται φυσικός κίνδυνος	ΟΧΙ Τα προληπτικά μέτρα που λαμβάνονται προστατεύουν ικανοποιητικά -	-	ΟΧΙ

# **ΜΕΛΕΤΗ / ΣΧΕΔΙΟ HACCP**

## **HAC 7**

**ΣΧΕΔΙΟ HACCP/  
ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΚΡΙΣΙΜΩΝ  
ΣΗΜΕΙΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ (CCP's)**

ΚΡΙΣΙΜΟ ΣΗΜΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ *	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ				ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΑΡΧΕΙΑ / ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ
			ΤΡΟΠΟΣ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ		
CCP <sup>1</sup> M	Μικροβιολογικός όπτιως παρουσιάζεται αναλυτικά στην Ανάλυση και Αξιολόγηση Κινδύνων της Μελέτης HACCP στο Στάδιο 1 του Διαγράμματος Ροής ανά κατηγορία Τροφίμου	- Συσκευασία προϊόντων άθικτη και καθαρή (όχι ανοιγμένη, κατεστραμμένη ή λερωμένη)	- Οπτικός/ μακροσκοπικός έλεγχος συσκευασιών προϊόντων	- Σε κάθε παραλαβή	- Υπεύθυνος Παραλαβής	- Συντονιστής Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Δεν παραλαμβάνονται τα διάφορα είδη, όταν δεν ικανοποιούνται οι απαιτήσεις των κρίσιμων ορίων.</li> <li>- Εάν απαιτείται επαναξιολογείται ο τροφίμου.</li> <li>- Δέσμευση παρτίδας παραλαβής σε περίπτωση που ξεπεραστεί το κρίσιμο όριο της θερμοκρασίας. Περαιτέρω έλεγχος του προϊόντος, είτε μέσω μέτρησης της θερμοκρασίας του παραλαμβανόμενου τροφίμου, είτε μέσω κατάλληλου ποσοτικού ελέγχου. Ανάλογα με τα αποτελέσματα του ελέγχου, το προϊόν είτε οδηγείται κανονικά στην αποθήκη, είτε θεωρείται μη αποδεκτό και επιστρέφεται στον προμηθευτή</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Δελτίο Παραγγελίας (Δ.320/Ε1)</li> <li>- Πιστοποιητικά προμηθευτή</li> <li>- Έντυπα Μη Συμμορφούμενων Ειδών / Ανάκληση Εμπορευμάτων</li> <li>- Τακτικές επιθεωρήσεις για επιβεβαίωση εφαρμογής της διαδικασίας παραλαβής &amp; ελέγχου εισερχόμενων προϊόντων</li> </ul>
		- Διάρκεια ζωής προϊόντων μικρότερη της ημερομηνίας λήξης αυτών	- Έλεγχος ημερομηνίας παραγωγής/ λήξης προϊόντων	- Σε κάθε παραλαβή	- Υπεύθυνος Παραλαβής	- Συντονιστής Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων		
		- Θερμοκρασία μέσου μεταφοράς προϊόντων τροφίμων ή θερμοκρασία τροφίμου : - Θ ≤ 27 °C	- Έλεγχος της ένδειξης της θερμοκρασίας του μέσου μεταφοράς ή μέτρηση θερμοκρασίας παραλαμβανόμενων τροφίμων δειγματοληπτικά	- Σε κάθε παραλαβή πριν την εκφόρτωση	- Υπεύθυνος Αποθήκης	- Συντονιστής Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων		

ΚΡΙΣΙΜΟ ΣΗΜΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ *	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ				ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΑΡΧΕΙΑ / ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ
			ΤΡΟΠΟΣ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ		
CCP <sub>2</sub> <sup>M</sup>	Μικροβιολογικός: Αύξηση της θερμοκρασίας ⇨ ανάπτυξη και πολλαπλασιασμός παθογόνων και αλλοιοσυντων ΜΟ, όπως αναφέρονται αναλυτικά ανά κατηγορία τροφίμου στο Στάδιο 2 του Διαγράμματος Ροής στην Ανάλυση και Αξιολόγηση Κινδύνων της Μελέτης HACCP	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Θερμοκρασία αποθήκευσης τροφίμων <math>\Theta \leq 27^{\circ}\text{C}</math></li> <li>- Σχετική υγρασία χώρου αποθήκευσης <math>\text{RH} \leq 75\%</math></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Μέτρηση και καταγραφή της θερμοκρασίας και της σχετικής υγρασίας με διακριβωμένο εξοπλισμό</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Δύο φορές την ημέρα, πρωί και μεσημέρι</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Υπεύθυνος Αποθήκης</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Συντονιστής Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Δέσμευση των προϊόντων που βρισκονται στο ψυγείο σε περίπτωση που ξεπεραστεί το κρίσιμο όριο της θερμοκρασίας. Περαιτέρω έλεγχος αυτών, είτε μέσω μέτρησης της θερμοκρασίας τους, είτε μέσω κατάλληλου ποιοτικού ελέγχου. Ανάλογα με τα αποτελέσματα του ελέγχου, τα προϊόντα είτε μεταφέρονται προσωρινά σε άλλο ψυγείο, είτε θεωρούνται ακατάλληλα και απορρίπτονται</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Έγγραφα καταγραφής θερμοκρασίας και υγρασίας</li> <li>- Έντυπα Μη Συμμορφούμενων Ειδών / Ανάκληση Εμπορευμάτων</li> <li>- Τακτικές επιθεωρήσεις για επιβεβαίωση εφαρμογής της διαδικασίας αποθήκευσης προϊόντων</li> </ul>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Οπτικός έλεγχος της θερμοκρασίας και της σχετικής υγρασίας κατά τη διάρκεια της ημέρας από τον Υπεύθυνο Αποθήκης.</li> <li>- Ανά 2 ώρες ή συχνότερα</li> </ul>					

\*Σημείωση: Τα κρίσιμα όρια της θερμοκρασίας στα στάδια παραλαβής, αποθήκευσης και διανομής των προϊόντων έχουν επιλεγεί με βάση τις ανώτατες τιμές θερμοκρασίας αποθήκευσης και μεταφοράς αυτών που αναφέρονται στις προδιαγραφές των προϊόντων

# **ΜΕΛΕΤΗ / ΣΧΕΔΙΟ HACCP**

## ***HAC 8***

### ***ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ***

ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΑΡΧΕΙΑ/ ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ
1. ΑΠΕΝΤΩΜΩΣΕΙΣ - Μυοκτονίες	Επιμόλυνση των προϊόντων τροφίμων με βιολογικούς και φυσικούς παράγοντες από παρουσία εντόμων και τρωκτικών	- Εφαρμογή προγράμματος απεντόμωσης / μυοκτονίας από εξωτερικό εξειδικευμένο συνεργάτη της Εταιρείας (εταιρεία απεντόμωσης – μυοκτονίας)	- Παρακολούθηση της τήρησης των προγραμμιζόμενων επισκέψεων και ενεργειών εταιρείας απεντόμωσης – μυοκτονίας μέσω των ελέγχων των σχετικών γεωρτ που δίνουν οι τεχνικοί της εταιρείας σε κάθε επίσκεψη και των τακτικών ελέγχων των παγίδων – δολωμιατικών σταθμών / Υπεύθυνος Συστήματος Διαχείρισης - Συγκέντρωση πιστοποιητικών καταλληλότητας των χημικών που χρησιμοποιούνται/ Υπεύθυνος Συστήματος Διαχείρισης - Τακτικές επιθεωρήσεις των εγκαταστάσεων για περιορισμό πιθανών εισόδων εντόμων και τρωκτικών / Υπεύθυνος Αποθήκης	- Κατά περίπτωση: ενίσχυση του προγράμματος επισκέψεων, σύσταση στον προμηθευτή ή και αλλαγή προμηθευτή, εάν διαπιστωθεί αναποτελεσματικότητα στο σύστημα απεντομώσεων-μυοκτονιών που εφαρμόζεται/ Υπεύθυνος Συστήματος Διαχείρισης  - Ενεργίες συντήρησης των εγκαταστάσεων (π.χ. κλείσιμο ραγών, χαρμάδων, ανοιγμάτων σε παράθυρα και πόρτες)/ Τεχνικοί συντήρησης	- Αρχείο Απεντόμωσης/ Μυοκτονίας
2. Διάθεση Απορριμμάτων	Επιμόλυνση των προϊόντων τροφίμων με βιολογικούς και φυσικούς παράγοντες από μη ορθή διάθεση των απορριμμάτων	- Ορθή διάθεση των απορριμμάτων από το προσωπικό της Εταιρείας	- Παρακολούθηση της τήρησης της οδηγίας διάθεσης των απορριμμάτων από το προσωπικό της Εταιρείας (π.χ. τακτικό άδειασμα των κάδων, κατάλληλοι κάδοι απορριμμάτων) / Υπεύθυνος Αποθήκης/ Υπεύθυνος Συστήματος Διαχείρισης	- Αγορά και χρήση νέων κάδων όπου απαιτείται/ Υπεύθυνη Προμηθείων  - Σύσταση στο προσωπικό για την ορθή διάθεση των απορριμμάτων / Υπεύθυνος Συστήματος Διαχείρισης  - Εκπαίδευση του προσωπικού στην ορθή διάθεση των απορριμμάτων/ Υπεύθυνος Συστήματος Διαχείρισης	- Αρχείο Εσωτερικών Επιθεωρήσεων
3. Συντήρηση Εξοπλισμού	Επιμόλυνση των προϊόντων τροφίμων με βιολογικούς και φυσικούς παράγοντες λόγω μη ορθής λειτουργίας του εξοπλισμού ή ύπαρξης εγκαταστάσεων εκτός προδιαγραφών	- Συντήρηση εξοπλισμού/εγκαταστάσεων από αρμόδιο προσωπικό της Εταιρείας ή/ και εξωτερικά συνεργεία συντήρησης	- Παρακολούθηση της τήρησης του προγράμματος και των οδηγιών συντήρησης/επισκευής εγκαταστάσεων/ εξοπλισμών / Υπεύθυνος Συστήματος Διαχείρισης  - Συγκέντρωση οδηγιών χρήσης συντήρησης/ Υπεύθυνος Συστήματος Διαχείρισης	- Κατά περίπτωση: ενίσχυση του προγράμματος προληπτικής συντήρησης, σύσταση ή και εκπαίδευση στο προσωπικό που διενεργεί τις συντηρήσεις, σύσταση ή/ και αλλαγή στον προμηθευτή (εάν πρόκειται για εξωτερικό συνεργάτη), όταν διαπιστωθεί αναποτελεσματικότητα στο σύστημα συντήρησης που εφαρμόζεται/ Υπεύθυνος Συστήματος Διαχείρισης	- Αρχείο Συντήρησης Εξοπλισμού/ Εγκαταστάσεων

ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΑΡΧΕΙΑ/ ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ
4. Καθαριότητα Εγκαταστάσεων	Επιμόλυνση των προϊόντων τροφίμων με βιολογικούς και φυσικούς παράγοντες από μη καθαρές εγκαταστάσεις/ εξοπλισμό	- Καθαριότητα εγκαταστάσεων/ εξοπλισμού από αρμόδιο προσωπικό της Εταιρείας ή/ και εξωτερικό συνεργείο καθαρισμού	- Παρακολούθηση της τήρησης του προγράμματος και των οδηγιών καθαρισμού και απολύμανσης/ Υπεύθυνος Αποθήκης/ Υπεύθυνος Συστήματος Διαχείρισης  - Συγκέντρωση πιστοποιητικών καταλληλότητας και οδηγιών χρήσης των καθαριστικών και απολυμαντικών από προμηθεύτρια εταιρεία/ Υπεύθυνος Συστήματος Διαχείρισης	- Κατά περίπτωση: ενίσχυση του προγράμματος καθαρισμών και απολύμανσεων, σύσταση ή και εκπαίδευση στο προσωπικό που διενεργεί τον καθαρισμό/ απολύμανση, σύσταση ή/ και αλλαγή του εξωτερικού συνεργείου καθαρισμού ή του προμηθευτή καθαριστικών/ απολυμαντικών, όταν διαπιστωθεί αναποτελεσματικότητα στο σύστημα καθαρισμού/ απολύμανσης που εφαρμόζεται/ Υπεύθυνος Συστήματος Διαχείρισης	-Αρχείο Καθαρισμών/ Απολύμανσεων
5. Διακρίβωση – Έλεγχος Οργάνων Μέτρησης	Κίνδυνοι για την ασφάλεια των τροφίμων από λανθασμένες ενδείξεις οργάνων μέτρησης που παρακολουθούν κρίσιμες παραμέτρους (π.χ. θερμοκρασία)	- Διακρίβωση / Έλεγχος οργάνων μέτρησης από εξωτερικό εργαστήριο διακρίβωσης, ώστε να παρέχουν σωστές μετρήσεις	- Συστηματική παρακολούθηση του προγράμματος ελέγχων/ διακρίβωσης του εξοπλισμού μετρήσεων/ Υπεύθυνος Συστήματος Διαχείρισης	- Ενίσχυση / τροποποίηση του προγράμματος ελέγχων/ διακρίβωσης, σύσταση ή/ και αλλαγή στον προμηθευτή διακρίβωσης, ώστε να αντιμετωπίζονται τα τυχόν προβλήματα που παρουσιάζονται και δεν είναι τυχαία/ Υπεύθυνος Συστήματος Διαχείρισης	-Αρχείο Διακρίβωσης / Ελέγχων

ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΑΡΧΕΙΑ/ ΕΠΙΘΕΒΑΙΩΣΗ
6. Υγιεινή	Επιμόλυνση των προϊόντων τροφίμων με βιολογικούς και φυσικούς παράγοντες από το προσωπικό που χειρίζεται τρόφιμα	-Ελεγχος υγιείας προσωπικού	-Ελεγχος βιβλιαρίου υγιείας κατά την πρόσληψη προσωπικού/ Διοίκηση Εταιρείας σε συνεργασία με τον Υπεύθυνο Συστήματος Διαχείρισης  -Παρακολούθηση έγκαιρης ενημέρωσης βιβλιαρίων υγιείας/ Υπεύθυνος Συστήματος Διαχείρισης  -Καθημερινός έλεγχος για εντοπισμό πιθανών συμπτωμάτων ασθενείας / Υπεύθυνος Αποθήκης/ Υπεύθυνος Συστήματος Διαχείρισης	-Μη πρόσληψη νέου προσωπικού που δεν έχει ισχύον βιβλιάριο υγιείας/ Διοίκηση Εταιρείας  -Περιοδικές εξετάσεις για την ενημέρωση του βιβλιαρίου / Υπεύθυνος Συστήματος Διαχείρισης  -Απασχόληση του προσωπικού σε εργασίες που δεν υπάρχει κίνδυνος επιμόλυνσης του τροφίμου (όχι στην παραλαβή, αποθήκευση και διανομή προϊόντων τροφίμων) για όσο καιρό ασθενεί/ Υπεύθυνος Συστήματος Διαχείρισης / Διοίκηση Εταιρείας	-Βιβλιάρια υγιείας  - Αρχείο Εσωτερικών Επιθεωρήσεων
		- Ορθή υγιεινή συμπεριφορά προσωπικού  - Κατάλληλη ένδυση προσωπικού  - Πλύσιμο χεριών προσωπικού	-Καθημερινή επίβλεψη συμπεριφοράς/ ένδυσης/ χεριών προσωπικού/ Υπεύθυνος Αποθήκης  -Επιθεώρηση ανά τακτά χρονικά διαστήματα/ Υπεύθυνος Συστήματος Διαχείρισης	- Σύσταση στο προσωπικό/ Υπεύθυνος Αποθήκης/ Υπεύθυνος Συστήματος Διαχείρισης  -Εκπαίδευση του προσωπικού/ Υπεύθυνος Συστήματος Διαχείρισης	- Αρχείο Εσωτερικών Επιθεωρήσεων  -Αρχείο Εκπαιδεύσεως Προσωπικού

ΠΡΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΑΡΧΕΙΑ/ ΕΠΙΘΕΒΑΙΩΣΗ
<p>7. Προδιαγραφές Τροφίμων</p>	<p>Προμήθεια προϊόντων τροφίμων και υλικών συσκευασίας μη συμβατών με τις προδιαγραφές ποιότητας και ασφαλείας τροφίμων της Εταιρείας</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Διαδικασία αξιολόγησης τροφίμων</li> <li>- Προδιαγραφές εισερχόμενων προϊόντων τροφίμων (από προμηθευτή)</li> <li>- Πιστοποιητικό προμηθευτή που βεβαιώνει την απαλλαγή από τους αναγνωρισμένους κινδύνους</li> <li>- Έλεγχος κατά την παραλαβή</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Αξιολόγηση προμηθευτή/ Υπεύθυνη Προμηθειών</li> <li>- Συλλογή προδιαγραφών προϊόντων και πιστοποιητικών καταλληλότητας από προμηθευτή/ Υπεύθυνη Προμηθειών</li> <li>- Αξιολόγηση των προμηθευτών προϊόντων τροφίμων με βάση συγκεκριμένα κριτήρια αξιολόγησης που έχει θέσει η Εταιρεία και συμπλήρωση του αντίστοιχου αρχείου/ Υπεύθυνη Προμηθειών</li> <li>- Τήρηση Καταλόγου Εγκεκριμένων Προμηθευτών/ Υπεύθυνη Προμηθειών</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Σύνταξη Αναφοράς προβλήματος σε Προμηθευτή προς ενημέρωση αυτού/ Υπεύθυνη Προμηθειών</li> <li>- Κατά περίπτωση: διακοπή συνεργασίας ή αναστολή προμήθειας από τον προμηθευτή, διενέργεια έκτακτων επεξεργασιών/ ελέγχων σε εγκαταστάσεις/ προϊόντα του προμηθευτή/ Υπεύθυνη Προμηθειών</li> </ul>	<p>Αρχείο Προμηθευτών Εταιρείας</p>
<p>8. Αποθήκευση και Προετοιμασία Παραγγελιών</p>	<p>Επιμόλυνση των προϊόντων τροφίμων και των υλικών συσκευασίας με βιολογικούς, χημικούς και φυσικούς παράγοντες λόγω μη τήρησης ορθών πρακτικών αποθήκευσης και προετοιμασίας παραγγελιών τροφίμων</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Έλεγχος και καταγραφή θερμοκρασίας και υγρασίας αποθήκης</li> <li>- Διαχωρισμός χώρων αποθήκης (τρόφιμα από λοιπά εμπόρευμα)</li> <li>- Διαφορετικοί χώροι ή ράφια για τις διάφορες κατηγορίες τροφίμων</li> <li>- Αποθήκευση επιστρεφόμενων προϊόντων σε διαχωρισμένο ελεγχόμενο χώρο</li> <li>- Τήρηση της αρχής FIFO ή FEFO</li> <li>- Διατήρηση τροφίμων συσκευασμένα (α' και β' συσκευασία)</li> <li>- Προετοιμασία παραγγελιών σε διαχωρισμένο ελεγχόμενο χώρο</li> <li>- αποθήκευση ακαταλλήλων σε κατάλληλο χώρο εκτός αποθήκης</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Παρακολούθηση τήρησης των οδηγιών αποθήκευσης και ελέγχου περιβαλλοντικών συνθηκών / Υπεύθυνος Αποθήκης/ Υπεύθυνος Συστήματος Διαχείρισης</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Σύσταση στο προσωπικό/ Υπεύθυνος Αποθήκης/ Ω</li> <li>- Εκπαίδευση του προσωπικού/ Υπεύθυνος Συστήματος Διαχείρισης</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Αρχείο Εσωτερικών Επιθεωρήσεων</li> <li>- Αρχείο Εκπαίδευσης Προσωπικού</li> </ul>

ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΑΡΧΕΙΑ/ ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ
9. Φόρτωση και Διανομή	Επιμόλυνση των προϊόντων τροφίμων με βιολογικούς, χημικούς και φυσικούς παράγοντες λόγω μη τήρησης ορθών πρακτικών φόρτωσης και διανομής τροφίμων	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Τυποποιημένα / συσκευασμένα τρόφιμα τοποθετημένα σε διαφορετικά κιβώτια από μη τρόφιμα – εμπορεύματα</li> <li>- Σύνταξη δρομολογίων με βάση κάλυψη μη χρόνου δρομολογίων.</li> <li>- Χρήση κατάλληλου εξοπλισμού (ηλεκτροκίνητα παλετοφόρα)</li> <li>- Τοποθέτηση σε παλέτες (όπου απαιτείται), επιθεωρούμενες ως προς την κατάσταση τους</li> <li>- Προδιαγραφές φορτηγών μεταφοράς (κλειστού τύπου)</li> <li>- Όχι συναποθήκευση με προϊόντα που ενδέχεται να επιμολύνουν τρόφιμα</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Παρακολούθηση τήρησης των οδηγιών Φόρτωσης και Διανομής Τροφίμων / Υπεύθυνος Αποθήκης/ Υπεύθυνος Συστήματος Διαχείρισης</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Σύσταση στο προσωπικό/ Υπεύθυνος Αποθήκης/ Υπεύθυνος Συστήματος Διαχείρισης</li> <li>- Εκπαίδευση του προσωπικού/ Υπεύθυνος Συστήματος Διαχείρισης</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Αρχείο Εσωτερικών Επιθεωρήσεων</li> <li>- Αρχείο Εκπαίδευσης Προσωπικού</li> </ul>

# ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. **Εφημερίδα της Κυβερνήσεως Της Ελληνικής Δημοκρατίας, Κοινή Υπουργική Απόφαση 487 (ΦΕΚ 1219B- 04.10.2000) Υγιεινή των τροφίμων σε συμμόρφωση με την Οδηγία 93/43/ΕΟΚ του Συμβουλίου.**
2. **Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, Οδηγία 93/43/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 14<sup>ης</sup> Ιουνίου 1993 για την υγιεινή των τροφίμων .**
3. **FAO/WHO, Codex Alimentarius Commission: Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene.** Publication: CAC/RCP 1-1969, Rev 2. 1985
4. **FAO/WHO, Codex Alimentarius Commission: Codex Guidelines For the Application of the Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) System.** Publication: CAC/GL 18-1993
5. **FAO/WHO, Codex Alimentarius Commission: Recommended International Code of Practice for the Processing and Handling of Quick-Frozen Foods.** Publication: CAC/RCP 8-1976. Appendix 1: Method of Checking Product Temperature Addendum 1-1978 to CAC/RCP 8-1976, 1978.
6. **Καλογρίδου-Βασιλειάδου, Δ., Γενικοί Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής, Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων, University Press, 1999**
7. **Κώδικας Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης, Άρθρα 111-114 "Άρτος", "Αρτοσκευάσματα (Γενικές Διατάξεις)", "Απλά Αρτοσκευάσματα", "Διάφορα Αρτοσκευάσματα"**
8. **Κ.Τ.Π. Άρθρο 62: Διατετηρημένα δι' απλής ψύξεως ή καταψύξεως νοπά τρόφιμα και Άρθρο 62<sup>α</sup> : Τρόφιμα βαθείας κατάψυξης.**
9. **Κώδικας Υγειονομικής Νομοθεσίας, (2<sup>η</sup> έκδοση)**
10. **Κώδικας Κτηνιατρικής Νομοθεσίας**
11. **International Institute of Refrigeration, (1976). Guide to refrigerated storage, IIR, Paris.**
12. **Marriott, N.G. (1997). Essentials of food sanitation, edited by G. Robertson, Chapman and Hall, London.**
13. **Chilled Food Association: Guidelines for Good Hygiene Practice in the Manufacture, Distribution and retail Sale of Chilled Foods, London, 1989.**

14. **Campden Food Preservation Research Association- CFPRA:** *Evaluation of Shelf Life for Chilled Foods. Technical Manual No 28, 1990.*
15. **Campden Food Preservation Research Association- CFPRA:** *Evaluation of Shelf Life for Chilled Foods. Technical Manual No 28, 1990.*
16. **Shapton, D.A., & N. F. Shapton.:** *Principles and practices for the safe processing of foods.* Woodhead Publishing Limited, 3<sup>rd</sup> edition, England, 1998,
17. **United Kingdom Association of Frozen Food Packers- UKAFFP -***Guide to the Storage and Handling of Frozen Foods* The British Frozen Food Federation- The Cold Storage and Distribution Federation.
18. **United Kingdom Association of Frozen Food Packers- UKAFFP:** *Code of Recommended Practice for the Handling of Quick Frozen Foods,* Undated.
19. **Harrigan,W.F. & R.W.A. Park:** *Making safe food: a management guide for microbiological quality,* Academic Press, London, 1991.